Детская кулинарная книга

Илья Мельников

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Вы хотите научиться готовить, но совсем не знаете, с чего начать? А может быть, вы пригласили друзей и решили угостить их необычным, однако не очень сложным блюдом? Тогда вы не ошиблись, взяв в руки эту книгу: она составлена для того. Чтобы научить вас правильно и вкусно готовить.

- Без автора
  - От составителей
  - Секреты кухонного царства
  - Салаты – это витамины круглый год
  - Бутерброды и тосты – и вкусно и просто
  - Готовим из яиц
  - Попробуем сварить суп
  - Что сегодня на второе?
  - Блюда из молока и творога
  - Ах, картошка, объеденье!
  - В доме пахнет пирогами
  - Торты да конфеты для лакомок и сластен
  - Кисели, десерты, коктейли и напитки

Без автора
Детская кулинарная книга

От составителей

Вы хотите научиться готовить, но совсем не знаете, с чего начать? А может быть, вы пригласили друзей и решили угостить их необычным, однако не очень сложным блюдом? Тогда вы не ошиблись, взяв в руки эту книгу: она составлена для того. Чтобы научить вас правильно и вкусно готовить.

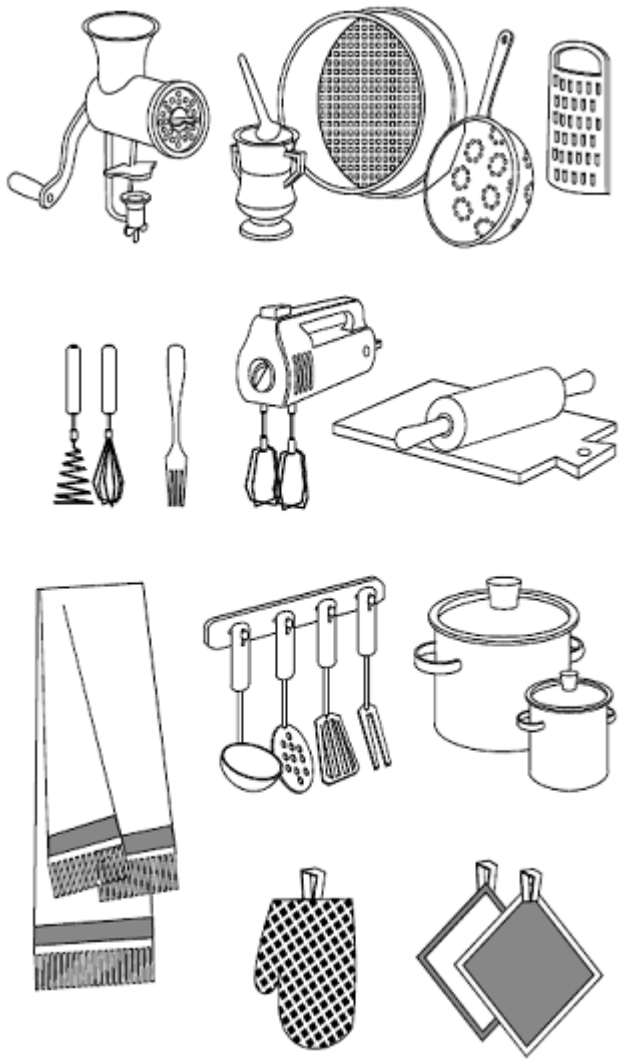
Внимательно читайте предисловие к каждой главе: может быть, там вы найдете нужный вам совет. Даже если на первых порах вас постигнут неудачи, что-то пригорит, «убежит» – не отчаивайтесь. Всему на свете можно научиться, стоит только очень захотеть и запастись терпением.

Книга эта годится не только для девочек, но и для мальчиков. Недаром считается, что лучшие в мире повара – мужчины.

Итак, знакомство с нашей книгой плюс немного настойчивости, уверенности в себе и фантазии – вот верный рецепт ваших успехов у кухонной плиты!

Секреты кухонного царства

Вначале поговорим о кухонных помощниках. На кухне находится много разных предметов, необходимых при приготовлении пищи. Знаете ли вы, как пользоваться металлическими и деревянными приспособлениями, которые хранятся на кухонных полках? Чем они могут помочь вам в сложном, но интересном кулинарном деле?



Мясорубки, терки, ступки применяют для измельчения и растирания продуктов. В мясорубке можно не только измельчить

мясо, рыбу, фрукты, но и смолоть и растереть орехи и пряности, растереть творог и другие продукты.

Терки бывают с разными размерами ячеек. На стороне с крупными ячейками трут овощи для супов и гарниров, с более мелкими – сыр для макаронов и тостов, с самыми мелкими – овощи и фрукты для выжимания соков.

В ступках измельчают сахар, соль, пряности, сухари.

Сита и дуршлаги служат для процеживания различных жидкостей. На дуршлаг откидывают сваренный рис, макароны, лапшу. В нем моют фрукты, овощи. Через дуршлаг можно протереть помидоры, клюкву, просеять муку. Муку можно просеивать и через сито. А еще при помощи сита обсыпают сахарной пудрой готовые изделия.

При приготовлении кремов, муссов невозможно обойтись без взбивалок – простейшей является обыкновенная вилка или металлический венчик. Лучше всего, конечно, иметь электромиксер.

Деревянными скалками раскатывают тесто, а раскатывают его на разделочных досках или на чисто вымытом кухонном столе.

А вот висят в ряд:

черпак – для разливания супов;

шумовка (почти плоская ложка с дырочками) – ею снимают пену с бульона и супа, вынимают сварившиеся вареники и пельмени;

большая вилка – для переворачивания порционных кусков при жарке;

лопаточка – ею снимают со сковородки готовые изделия.

Для открывания консервных банок и бутылок существует специальный консервный нож.

Приготавливая первые, вторые и третьи блюда, необходимо иметь под рукой набор кастрюль разных размеров.

В эмалированных кастрюлях кипятят молоко, готовят кисели и компоты, борщи, супы, а в алюминиевых – каши и разные вторые блюда.

Если вы собираетесь что-то запекать в духовке, то ни в коем случае не используйте сковороду с деревянной или пластмассовой ручкой. Для запекания мяса, птицы, голубцов и других блюд пригодится чугунная гусятница или глубокая чугунная сковорода без ручки.

На кухне очень нужны плотные рукавички, чтобы не обжигаться, когда достаете что-нибудь из духовки. Если нет рукавиц, используйте чистое сухое полотенце. Кстати, кухонное

полотенце всегда должно висеть на виду – вытирать руки при готовке.

Чтобы посуда долго служила, необходимо правильно ухаживать за ней: оберегать от ударов, не наливать в горячую эмалированную посуду холодную воду. Нельзя ставить холодную кастрюлю на сильный огонь.

Температура в духовке

Почти каждый рецепт приготовления кондитерских изделий (тортов, печений, пирожных) заканчивается словами: выпекайте при температуре…

Хорошо, если в духовке у вас есть термометр, а если нет или он испорчен? Как определить температуру в духовке без термометра?

> *Если щепотка муки, брошенная в духовку, сначала пожелтеет, а через 30 секунд (медленно посчитайте до 30) потемнеет, значит, температура – 220–240 °, то есть огонь средний.*
>
> *Если мука желтеет постепенно – то это температура 180–200 °, или маленький (слабый) огонь.*
>
> *Если мука сразу же чернеет, обугливается – то в духовке 270–280 °– огонь очень сильный.*

Температуру в духовке можно определить и при помощи бумаги. Положите на самый низ духовки тонкий листок белой бумаги. Если он медленно (примерно через 5 минут) начнет желтеть – то это температура средняя, а если листок сразу станет коричневым – то высокая, огонь очень сильный.

Отмеряем без весов

Очень часто в кулинарных книгах рецепты содержат количество продуктов в граммах. В этой книге все рецепты переведены на стаканы, ложки, щепотки. Но как быть, если вам попался какой-нибудь интересный рецепт из другой книги и нет весов, чтобы взвесить 150 г муки, 250 г сахара, 100 г тертых сухарей?

Тогда вот что отмеряем без весов:

В одной чайной ложке

- воды 5г,
- жидкого жира 5г,
- манной крупы 4г,
- молока 5г,
- муки 3г,
- риса 4г,
- сахара 5г,
- соли 5г.

В одной столовой ложке

- воды 18г,
- жидкого жира 20 г,
- соли 25г,
- какао 25 г,
- манной крупы 20г,
- молока 20г,
- муки 15г,
- риса 20г,
- молотых орехов 12г.
- сахара 25г,
- сахарной пудры 20г,

В одном граненом стакане

- воды 250г,
- жидкого жира 245г,
- соли 220г,
- риса 210г,
- крупы "Геркулес" 130г,
- сахарной пудры 200г.
- муки 150г,
- молока 250г,
- молотых орехов 140г,
- сахара 220г,
- манной крупы 200г,

Вес фруктов и овощей при среднем размере:

- айва 150–200 г,
- луковица 75–80 г,
- баклажан 150–200 г,
- морковь 75 – 100 г,
- капуста (кочан) 1200–1500 г,
- огурец 50 – 100 г,
- капуста цветная – 800 г,
- помидор 80 – 100 г,
- картофель 75 – 100 г,
- свекла 100–150 г.

Салаты – это витамины круглый год

Хорошо, если овощные салаты вы едите круглый год, а еще лучше – если каждый день.

Салаты не только возбуждают аппетит, но и очень полезны, особенно для детей. Ведь вы растете, и ваш организм требует очень много витаминов.

Салаты хороши и как закуска, и как гарниры. Их можно подавать на завтрак, на обед и на ужин.

Хотите узнать несколько основных секретов для приготовления вкусных и красивых салатов?

Прежде чем чистить овощи, вымойте их под струей воды, а морковь, свеклу, редиску желательно потереть щеточкой.

Кожицу с овощей старайтесь срезать как можно тоньше, ведь под ней находятся самые ценные питательные вещества. Не огорчайтесь, если сразу не получится, ведь во всем нужен опыт.

Твердые овощи нарезайте помельче – это относится к свекле, сельдерею, моркови.

Редиску, огурцы, помидоры, лук достаточно нарезать ломтиками.

Если овощи у вас подвяли, стали мягкими, попробуйте подержать их 15–20 минут в холодной воде с уксусом (на литр воды 1 столовую ложку уксуса).

А вот листочки зеленого салата отойдут, если вы 15 минут подержитее их в чуть теплой воде.

Вареные овощи для салата нужно охладить. Нельзя соединять теплые и холодные продукты – от этого салат быстро испортится.

Не готовьте и не храните салаты в металлической посуде – для этого годятся только эмалированные, керамические, стеклянные мисочки.

Все салаты из сырых овощей готовьте сразу перед едой: если овощи долго лежат нарезанными, то они теряют вкус.

Заправляйте и солите салаты в последнюю минуту перед подачей на стол.

Все, из чего готовите салат, сперва перемешайте с частью соуса в миске, а уж потом переложите в салатник, да так, чтобы края его остались чистыми (подтеки на краях выглядят очень неаппетитно).

Готовый салат залейте сверху оставшимся соусом.

Если вы готовите несколько разных салатов для праздничного стола, то не украшайте их одинаково – пусть они отличаются не только по вкусу, но и на вид. А вот как украсить салат, вы узнаете из главы «не только вкусно, но и красиво».

САЛАТ «ЛЕТНИЙ»

Возьмите:

· 2 спелых помидора,
· 3 столовые ложки растительного масла,
· 1 яблоко,
· треть чайной ложки соли,
· 1 небольшую луковицу,
· половину чайной ложки сахара,
· 1 стручок красного сладкого перца,
· 1 столовую ложку лимонного сока.

Готовьте так:

Помидоры положите в дуршлаг, облейте кипятком. А затем сразу же – холодной водой. После этого вы без труда снимете с них кожуру. Нарежьте очищенные помидоры тонкими ломтиками. Очищенное яблоко разрежьте пополам и удалите сердцевину. Яблоко тоже нарежьте тонкими дольками. Луковицу и перец почистите, промойте и нарежьте мелкой соломкой. Все это перемешайте, посолите, всыпьте сахар, добавьте ложку лимонного сока и полейте растительным маслом. Перед подачей на стол выложите в салатницу.

САЛАТ «АППЕТИТНЫЙ»

Возьмите (на 5 порций):

· половину небольшой головки белокочанной капусты,
· 200 г вареной колбасы, щепотку соли,
· 200 г вареной колбасы, щепотку соли,
· 250 г (баночку) майонеза,
· на кончике ножа черного молотого перца,
· 5–6 веточек зеленой петрушки.

Готовьте так:

Капусту очистите от поврежденных листьев, промойте. На разделочной доске мелко нашинкуйте, переложите в миску и перемешайте с солью. Колбасу очистите от пленки и нарежьте

тонкими брусочками. Смешайте нарезанную колбасу с капустой. Поперчите и заправьте майонезом. Еще раз хорошенько перемешайте. Выложите в салатницу и украсьте зеленью петрушки.

Приятного аппетита!

САЛАТ «ДЕЛИКАТЕС»

Возьмите:

· 4 морковки,
· 2 грецких ореха,
· 2 дольки чеснока,
· полбаночки майонеза (125 г),
· зелень петрушки, укропа, сельдерея.

Готовьте так:

Промойте и почистите морковь, потрите ее на мелкой терке. Добавьте к моркови очищенные и мелко нарубленные грецкие орехи (ядра). Очищенный и как можно мельче нарубленный чеснок тоже добавьте в морковь. Теперь залейте майонезом, все хорошенько перемешайте и красивой горочкой аккуратно выложите в салатницу. Сверху украсьте веточками зеленого укропа, петрушки и сельдерея. Если этот салат вы готовите зимой, можно обойтись и без зелени.

САЛАТ «ВЕСНЯНКА»

Возьмите:

· 1 свежий огурец,
· 6 редисок;

для заправки

· 3 столовые ложки уксуса,
· половину чайной ложки соли,
· половину чайной ложки сахара,
· 2 столовые ложки растительного масла;

для украшения:

· зеленые веточки укропа, петрушки,
· 1 красная редиска.

Готовьте так:

Огурец и редис тщательно промойте под струей холодной воды. Огурец очистите от кожуры, а редис – от листьев и корешков. Огурец и редиску нарежьте тонкими кружочками или полукружочками. Все перемешайте и заправьте смесью 2-х

столовых ложек растительного масла и 3-х ложек уксуса, солью и сахаром. Еще раз перемешайте и украсьте зелеными веточками укропа, петрушки и кружочками редиски.

САЛАТ «ЗАЙЧИК»

Возьмите (на 5 порций):

· четверть головки белокочанной капусты,
· 1 морковь,
· 100 г чернослива (4–5 штук),
· на кончике ножа лимонной кислоты,
· 1 чайную ложку сахара,
· половину чайной ложки соли.

Готовьте так:

Капусту обмойте и снимите поврежденные листья. Потом мелко нарежьте соломкой, посыпьте солью и сахаром и протрите в руках до появления сока. Заранее замочите в теплой воде чернослив; когда он набухнет, выньте косточки, а мякоть нарежьте кусочками. Морковь почистите, промойте и натрите на овощной терке. Капусту, морковь и чернослив положите в миску, влейте разбавленную 1 столовой ложкой кипяченой воды лимонную кислоту (или 1 столовую ложку лимонного сока) и перемешайте. Переложите в салатницу, украсьте сверху черносливом и кусочками моркови. Подавайте к столу.

САЛАТ «НА ЗДОРОВЬЕ»

Возьмите (на 5 порций):

· 2 свежих огурца,
· 2 небольших помидора,
· 2 моркови,
· 200 г сметаны (почти полный стакан),
· 1 яблоко,
· сок половины лимона (или 1 чайную ложку яблочного уксуса, или на кончике ножа лимонной кислоты, разведенной в 1 столовой ложке воды),
· 100 г зеленых листьев салата,
· 1 чайную ложку сахара,
· соль по вкусу.

Готовьте так:

Сырую морковь, огурцы и яблоко промойте под краном и очистите от кожуры. Огурцы нарежьте тонкой соломкой. Морковь

и яблоко натрите на овощной терке. Листья салата переберите, промойте под краном и нарежьте тонкими полосками. Все эти овощи переложите в миску, посолите, посыпьте сахаром, полейте лимонным соком (или яблочным уксусом, или разведенной лимонной кислотой). Полейте все сметаной, аккуратно перемешайте. Выложите горкой в салатник. Помидоры промойте под краном, нарежьте тонкими ломтиками и украсьте ими салат.

САЛАТ «МОРЕ»

Возьмите:

· 4 небольшие вареные картошки,
· 1 сваренное вкрутую яйцо,
· 200 г маринованного зеленого горошка,
· ломтик сыра,
· 200 г квашеной капусты,
· 1 соленый огурец,
· 100 г майонеза или сметаны,
· соль.

Готовьте так:

Вареный картофель очистите от кожуры, нарежьте мелкими кубиками. Квашеную капусту, зеленый горошек и нарезанный картофель смешайте. Салат заправьте майонезом или подсоленной сметаной. Салат размешайте, выложите в салатник.

Сверху салат обложите тонкими ломтиками огурца – они немного напоминают по цвету морскую воду. Из сметаны или майонеза сделайте гребешки волн. Кораблики сделайте из вареного яйца, разрезав его вдоль. Разрежьте ломтик сыра на треугольники, и у вас получатся паруса. Паруса прикрепите к корабликам зубочистками или заточенными спичками со счищенной серой.

САЛАТ «ЛАКОМКА»

Возьмите:

· 3 кисло-сладких яблока,
· 2 спелых помидора,
· 2 груши,
· 1 стакан очищенных и нарубленных грецких орехов,
· 200 г слив (8 – 10 штук),
· неполный стакан сметаны,
· 1 небольшую луковицу,

· половину чайной ложки соли,
· половину чайной ложки сахара.

Готовьте так:

Очищенные от кожуры яблоки и груши нарежьте кубиками, из слив достаньте косточки, очищенные от кожуры плоды разрежьте пополам. Очень мелко нарубленный лук ошпарьте кипятком, отцедите и остудите. Орехи слегка подсушите на сковородке, 2 столовые ложки оставьте для украшения салата. Нарежьте кубиками промытые помидоры. Все приготовленные продукты сложите в миску. К сметане добавьте соль, сахар и измельченный лук. Залейте салат сметаной и перемешайте. Переложите в салатницу, украсьте оставшимися орехами и ломтиками помидоров.

САЛАТ «ОРИГИНАЛЬНЫЙ»

Возьмите:

· 1 банку рыбных консервов в масле или в собственном соку,
· 1 яблоко,
· 3 яйца, сваренных вкрутую,
· 100 г твердого сыра,
· 2 небольшие луковицы,
· полбанки майонеза,
· петрушку.

Готовьте так:

Откройте консервы и разомните вилкой кусочки рыбы. Яйца почистите, отделите белки от желтков. Измельчите желтки и белки по отдельности. Лук почистите, нарежьте тонкими колечками. Твердый сыр натрите на мелкой терке. Яблоко помойте, очистите и потрите на овощной терке. В салатник выложите послойно, поливая каждый слой майонезом: 1-й слой – измельченная рыба, затем слой нарезанного лука, слой тертого яблока, слой измельченных белков, слой тертого сыра и, наконец, слой измельченных желтков. Украсьте салат остатками измельченных желтков, листочками петрушки.

САЛАТ «ШАПКА МОНОМАХА»

Возьмите:

· 3 вареные моркови,
· 100 г чернослива,
· 100 г кураги,

· 4 грецких ореха,
· 2 плавленых сырка,
· 3 дольки чеснока,
· 1 банку майонеза (250 г).
· несколько веточек зеленой петрушки.
· 2 небольшие вареные свеклы,

Готовьте так:

Замочите в теплой воде промытые курагу и чернослив за полчаса до приготовления. Почистите и потрите на овощной терке морковь, добавьте к ней мелко порубленные ядра грецких орехов и нарезанную курагу. Все это перемешайте с 4-мя столовыми ложками майонеза и уложите в центре блюда или салатницы аккуратной горочкой. Потрите на терке плавленый сыр, туда же добавьте мелко нарезанный чеснок, заправьте это половиной оставшегося майонеза и, перемешав, уложите вокруг горки из моркови. Очищенную вареную свеклу потрите на овощной терке, добавьте мелко нарезанный чернослив, из которого вынуты косточки. Все это перемешайте, заправьте оставшимся майонезом и уложите вокруг тертого сыра. Верх украсьте полосками свеклы, моркови, веточками зеленой петрушки.

САЛАТ «СИНЬОР ПОМИДОР»

Возьмите:

· 6 круглых красных помидоров,
· 4 столовые ложки сметаны,
· 2 столовые ложки мелко нарубленных ядер грецких орехов,
· 2 столовые ложки рубленого зеленого укропа,
· 100 г творога,
· 50 г твердого сыра,
· половину чайной ложки соли.

Готовьте так:

Промойте помидоры и острым ножом срежьте верхушки, удалите ложкой сердцевину, слегка посолите внутри. Удаленную из сердцевины мякоть протрите через сито, добавьте нарубленные орехи, творог и натертый на мелкой терке сыр. Все хорошенько перемешайте и этой массой начините все помидоры. Фаршированные помидоры сверху закройте срезанными верхушками, полейте сметаной, посыпьте рубленым укропом и уложите на тарелку.

САЛАТ «ЧИПОЛЛИНО»

Возьмите:

· 2 большие луковицы,

· 3 столовые ложки подсолнечного масла (или 5 столовых ложек сметаны),

· 1 большое яблоко или соленый огурец,

· половину чайной ложки горчицы,

· 1 столовую ложку лимонного сока (или на кончике ножа лимонной кислоты, разбавленной в ложке воды),

· 1 чайную ложку сахара.

Готовьте так:

Лук почистите, разрежьте на 4 части, положите в дуршлаг и ошпарьте горячей водой. Затем лук остудите, мелко нарежьте. Так же мелко нарежьте огурец. Если вы взяли яблоко, то почистите его и натрите на овощной терке. Лук смешайте с огурцом (или с яблоком), полейте лимонным соком (или разбавленной в воде лимонной кислотой). Все это посолите, размешайте с сахаром. Подсолнечное масло или сметану взбейте с горчицей и этим соусом полейте салат. Выложите салат в салатник, украсьте цветком из лука, веточкой петрушки.

ФАРШИРОВАННЫЕ ОГУРЦЫ

Возьмите:

· 5 свежих огурцов,

· 2 столовые ложки мелко нарубленного зеленого укропа,

· 2 морковки,

· 100 г плавленого сыра,

· 4 столовые ложки майонеза,

· веточки зеленой петрушки.

Готовьте так:

Вымойте огурцы, разрежьте их вдоль и удалите сердцевину. Теперь сделайте фарш, очищенную и вымытую морковь потрите на мелкой терке, смешайте с натертыми на овощной терке плавленым сыром, добавьте рубленую зелень и измельченные сердцевины огурцов, слегка посолите. Все хорошенько перемешайте и этим фаршем заполните огурцы. Разложите их на тарелке или на блюде и сверху полейте майонезом. Украсить можно кусочками моркови и веточками зеленой петрушки.

САЛАТ «КУРОЧКА РЯБА»

Возьмите:

· 10 яиц,

· 1 чайную ложку горчицы,

· неполный стакан сметаны или полстакана растительного масла,

· 2 столовые ложки майонеза,

· пучок зеленого укропа и пучок зеленого лука,

· половину чайной ложки сахара, столько же соли.

Готовьте так:

Сварите вкрутую яйца, очистите их от скорлупы, разрежьте и отделите желтки от белков (один желток оставьте для украшения салата). Желтки мелко порубите и смешайте со сметаной или с растительным маслом, добавьте майонез, соль, сахар и горчицу. Белки порежьте длинными тонкими ломтиками вроде лапши. Все, что приготовили, сложите в миску, зелень промойте, мелко нарежьте и добавьте в салат. Хорошенько перемешайте и выложите в салатницу, перед подачей на стол украсьте нарезанными на дольки желтком и зеленью.

САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ С ОВОЩАМИ

Возьмите:

· 300 г мороженых кальмаров,

· 2 отварные морковки,

· 3 отварные картофелины,

· 200 г консервированного зеленого горошка,

· 2 соленых огурца,

· на кончике ножа молотого черного перца,

· 2 чайные ложки соли,

· 1 баночку майонеза (250 г).

Готовьте так:

Залейте кальмары на 3 минуты горячей водой, после чего без труда очистите кожу. Варите кальмары в кипящей воде, но не больше 4 минут. Кальмары будут жесткими, невкусными, если поварить их дольше. Очищенную от кожуры морковь и картофель нарежьте тоненькими полосками, так же нарежьте огурцы и кальмары. Переложите эту смесь в миску, добавьте зеленый горошек, залейте майонезом и перемешайте. Переложите все в салатницу и украсьте кусочками моркови и огурца.

САЛАТ «РАДОСТЬ»

Возьмите:

· 1 средних размеров свеклу,
· 100 г чернослива,
· 1 яблоко,
· 2 грецких ореха,
· 1 дольку чеснока,
· 1 стакан сметаны,
· 1 чайную ложку тертого хрена, столько же уксуса,
· 1 чайную ложку соли, столько же сахара.

Готовьте так:

Свеклу хорошенько вымойте и сварите или испеките в духовке. На это уйдет около часа. Когда свекла остынет, очистите ее от кожуры. Свеклу и очищенное яблоко натрите на овощной терке. Чернослив вымойте и замочите в холодной кипяченой воде, потом выньте косточки и мелко порубите. Очищенные орехи замочите в подсоленной воде, перемойте и измельчите. Чеснок растолките с солью. К сметане добавьте хрен, сахар и уксус, перемешайте с остальными продуктами. Готовый салат выложите в салатницу и украсьте ломтиками свеклы и кусочками чернослива.

САЛАТ ИЗ СЕЛЬДИ

Возьмите:

· 1 соленый огурец,
· 2 вареные картофелины,
· 1 небольшую селедку,
· 1 яблоко,
· 1 головку лука,
· 1 вареную свеклу,
· 3 столовые ложки растительного масла,
· 2 яйца,
· 2 столовые ложки уксуса,
· 1 чайную ложку горчицы.

Готовьте так:

Яйца сварите вкрутую (см. главу «Готовим из яиц»). Очистите от скорлупы и отделите желтки от белков. Промойте, почистите и мелко нарежьте селедку. Очищенные овощи и яблоко нарежьте тонкими ломтиками. Теперь приготовьте соус: желтки разотрите с горчицей и растительным маслом, причем масло подливайте небольшими порциями, чтобы соус загустел. Потом понемножку добавляйте уксус. Приготовленные ранее продукты смешайте с соусом и мелко нарезанным луком. Выложите в салатницу и украсьте ломтиками свеклы и нарезанным белком.

САЛАТ «ТРАДИЦИОННЫЙ»

Возьмите:

· 100 г отварного мяса или нежирной вареной колбасы,
· 1 отварную морковь,
· 1 отварную картофелину,
· 1 соленый огурец,
· 1 яблоко,
· 2 яйца, сваренных вкрутую,
· 100 г зеленого консервированного горошка,
· 1 луковицу,
· полбанки майонеза,
· 2 столовые ложки мелко нарубленной зелени (петрушки, укропа, сельдерея),
· полчайной ложки соли,
· на кончике ножа черного молотого перца.

Готовьте так:

Сваренные овощи очистите и нарежьте кубиками. Очистите яблоко и огурец и тоже мелко нарежьте. Переложите все в миску, добавьте зеленый горошек. Очистите от скорлупы и мелко порубите яйца, мелко нарежьте лук и выложите в миску. Добавьте туда майонез, перец и зелень. Хорошенько перемешайте и выложите в салатницу. Перед тем как подавать на стол, полейте сверху остатками майонеза и украсьте зеленью, кусочками яиц, моркови, огурца.

САЛАТ «ФУДЗИЯМА»

Возьмите:

· 1 стакан отварного рассыпчатого риса,
· 2 сваренных вкрутую яйца,
· 2 соленых огурца,
· полбанки майонеза,
· 200 г копченой рыбы (лучше горячего копчения),
· 4 столовые ложки мелко порубленного зеленого укропа.

Готовьте так:

Рыбу очистите от кожи и костей и мелко нарежьте. Огурец нарежьте мелкими кубиками, переложите огурцы и рыбу в миску, добавьте туда же рис и мелко нарезанный укроп. Сварите вкрутую яйца, мелко порубите или разомните вилкой и добавьте в салат. Все полейте майонезом, аккуратно размешайте и выложите в салатницу. Сверху можете украсить остатками рубленого яйца, кусочками огурца, зеленым укропом.

ЗАКУСКА ИЗ СЫРА И ТЫКВЫ

Возьмите:

· 200 г твердого плавленого сыра,

· 500 г тыквы,

· полстакана сливок,

· половину чайной ложки соли и щепотку перца.

· 1 столовую ложку лимонного сока или растворенную в 1 ложке воды щепотку лимонной кислоты,

· 1 чайную ложку натертой лимонной цедры или сухой лимонной корочки,

Готовьте так:

Очистите тыкву и нарежьте кубиками. Зажгите газ и поставьте на плиту кастрюлю, на дно которой налейте немного воды. Положите в кастрюлю нарезанную тыкву и тушите на слабом огне 7 – 10 минут. Когда вода выпарится, добавьте в кастрюлю сливки, доведите до кипения, снимите с огня и, плотите на слабом огне 7 – 10 минут. Когда вода выпарится, добавьте в кастрюлю сливки, доведите до кипения, снимите с огня и, плотно закрыв крышкой, поставьте на 20 минут в теплое место (можно накрыть подушкой). Тыкву и плавленый сыр протрите через сито, добавьте отвар, соль, перец, лимонный сок или лимонную кислоту и лимонную цедру. Полученную массу взбейте миксером до получения пышной однородной массы. Переложите в салатницу и украсьте кусочками вареной тыквы.

САЛАТ «ОСТРЫЙ»

Возьмите:

· 3 плавленых сырка твердых сортов,

· 2 дольки чеснока,

· 2 яйца,

· полбаночки майонеза (125 г).

Готовьте так:

Плавленые сырки натрите на овощной терке. Сварите яйца вкрутую. Почистите яйца и измельчите с помощью вилки. Переложите все в миску, добавьте очищенный и мелко нарубленный чеснок, полейте майонезом и перемешайте. Выложите горкой в небольшой салатник и украсьте остатками рубленых яиц.

ВИНЕГРЕТ

Возьмите:

· 6 небольших свёкол,
· 2 морковки,
· 4 картофелины,
· 3 соленых огурца,
· 1 большую луковицу,
· 1 кислое яблоко,
· 1 стручок сладкого перца,
· горсть квашеной капусты,
· 1 чайную ложку соли,
· половину чайной ложки сахара,
· 4 столовые ложки подсолнечного масла,
· зелень петрушки, укропа, сельдерея.

Готовьте так:

Промойте щеткой под струей воды свеклу, морковь и картофель. В большую кастрюлю положите сначала свеклу и залейте ее водой. Свекла должна вариться не менее 1 часа. Долейте в кастрюлю горячей воды и поверх свеклы положите морковь и картошку. Когда вода в кастрюле закипит, всыпьте соль и продолжайте варить еще полчаса. Потом слейте воду, остудите овощи и нарежьте, очистив их от кожуры, мелкими кубиками. Овощи переложите в миску и добавьте нарезанные кубиками огурцы, очищенное и мелко нарезанное яблоко, мелко нашинкованный лук, перец и капусту. Всыпьте еще половину чайной ложки соли и 1 чайную ложку сахара. Мелко нарежьте зелень и сладкий перец и тоже добавьте в винегрет.

Залейте все подсолнечным маслом, перемешайте и выложите в салатницу. Винегрет можно украсить веточками зелени, кусочками огурца, моркови и свеклы.

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ И ЯИЦ

Возьмите:

· 4 красных помидора,
· 2 яйца,
· 1 луковицу,
· 4 столовые ложки сметаны,
· половину чайной ложки соли,
· на кончике ножа черный молотый перец.

Готовьте так:

Сварите яйца вкрутую. Остывшие яйца очистите от скорлупы и нарежьте кружочками. Вымойте и почистите репчатый лук и помидоры. Нарежьте все кружочками и слоями уложите в

салатницу. Каждый слой посыпайте соль, перцем и поливайте сметаной. Сверху можете украсить веточками зеленой петрушки, укропа и сельдерея.

КАБАЧКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ

Возьмите:

· один кабачок (средних размеров),
· 2 столовые ложки муки,
· 2 столовые ложки тертого сыра,
· 2 столовые ложки топленого масла или жира,
· щепотку соли,
· зелень укропа;

для соуса:

· 1 столовую ложку муки,
· 1 столовую ложку сливочного масла,
· полстакана сметаны.

Готовьте так:

Кабачок вымойте, оботрите. Нарежьте ровными кружочками толщиной в 1 см. Кусочки посолите, обваляйте в муке. Обжарьте их с двух сторон на сковороде в разогретом жире или топленом масле. Обжаренные кусочки уложите в глубокую сковороду. Приготовьте соус. Поджарьте на чистой сковороде муку, помешивая, чтобы не пригорела. Когда мука приобретет золотистый цвет, добавьте сливочное масло. Хорошенько перемешайте муку с маслом, затем туда же влейте сметану. Все размешайте и доведите до кипения. Этим соусом залейте кабачки, затем посыпьте их тертым сыром. Поставьте сковороду с кабачками в духовку и запекайте до появления румяной корочки. Когда блюдо будет готово, достаньте его из духовки.

Не забудьте выключить газ. Разложите кабачки на порции по тарелкам, посыпьте мелко нарезанной зеленью, подавайте горячими.

ПАШТЕТ ИЗ КОЛБАСЫ

Возьмите:

· 100 г нежирной вареной колбасы,
· 1 столовую ложку сметаны или сливочного масла,
· 50 г сыра,
· 2 яйца,
· 1 столовую ложку томатной пасты,

· на кончике ножа черного молотого перца,
· щепотку соли.

Готовьте так:

Колбасу пропустите через мясорубку. Сыр потрите на мелкой терке. Сварите вкрутую яйца и отделите желтки от белков.

Мело нарубите желтки, добавьте соль и перец, соедините с колбасным фаршем и сыром. Добавьте туда сметану или масло и разотрите до получения однородной массы. Половину паштета смешайте с томатной пастой для получения красного цвета. Готовый паштет выложите на тарелку полосками. Украсьте нарезанными на тонкие полоски яичными белками.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩНОЙ СМЕСЬЮ

Возьмите:

· 5 небольших помидоров,
· 1 морковку,
· 1 яблоко,
· 2 соленых огурца,
· 100 г зеленого консервированного горошка,
· 150 г майонеза,
· треть чайной ложки соли,
· немного зеленого салата и укропа для украшения.

Готовьте так:

Вымойте помидоры, острым ножом срежьте верхнюю часть, ложечкой достаньте сердцевину. Промойте и почистите морковь, сварите ее и, остудив, мелко покрошите. Вымойте и очистите яблоко, разрежьте на четыре части, выньте сердцевину и мелко нарежьте. Очищенные от кожуры огурцы мелко нарежьте. Все овощи выложите в миску, добавьте горошек, соль, половину майонеза и размешайте. Этим фаршем начините помидоры с помощью ложки. Уложите помидоры на продолговатое блюдо, подкладывая под каждый промытый и подсушенный лист зеленого салата. Полейте сверху мелко нарубленным зеленым укропом.

РОЛЬМОПСЫ ИЗ СЕЛЬДИ

Возьмите:

· 3 небольшие селедки,
· 1 большую луковицу,
· 1 столовую ложку томатной пасты,

· 2 столовые ложки растительного масла,
· 1 морковь,
· щепотку молотого черного перца,
· 4 столовые ложки уксуса или лимонного сока.

Готовьте так:

Если сельдь очень соленая, вымочите ее в воде. Очистите селедку от кожи, костей и внутренностей. Промойте и каждую селедку разделите на 2 части. Очистите лук и нарежьте тонкими кольцами. Зажгите газ и, налив в сковородку растительного масла, подрумяньте на нем лук, слегка посолите и посыпьте перцем. Положите немного жареного лука на каждый кусок селедки и сверните трубочкой, сколите каждый кусок тонкой деревянной палочкой. Уложите рольмопсы в селедочницу и готовьте соус: для этого очищенную и натертую на мелкой терке морковь потушите на сковородке с добавлением растительного масла. Протрите морковь через сито, прибавьте томатную пасту, лимонный сок или уксус. Приготовленным соусом полейте рольмопсы.

СЕЛЕДКА «ПОД ШУБОЙ»

Возьмите:

· 1 селедку,
· 1 яблоко,
· 3 вареные картофелины,
· 1 столовую ложку растительного масла.
· 1 луковицу,
· 2 яйца,
· 1 стакан майонеза,
· 1 небольшую вареную свеклу,

Готовьте так:

Промойте, почистите и мелко нарежьте селедку. Почистите отваренные овощи. Почистите лук и яблоко. На дно селедочницы положите нарезанную селедку, полейте ее растительным маслом. Наверх положите нарезанный лук.

Сваренные вкрутую яйца очистите от скорлупы и мелко порубите. Положите их на слой лука. Следующий слой – натертое на овощной терке яблоко. Все это слегка полейте майонезом. Затем положите слой потертого на овощной терке картофеля и тоже полейте майонезом. Верхний слой «шубы» – это натертая на овощной терке свекла, которую польете оставшимся майонезом, аккуратно разровняйте и украсьте кусочками яйца.

САЛАТ «ПИКАДИЛЛИ»

Возьмите:

· 8 картофелин,
· 2 селедки,
· 3 луковицы,
· 3 столовые ложки растительного масла,
· 4 столовые ложки уксуса,
· 1 чайную ложку горчицы,
· половину чайной ложки соли.

Готовьте так:

Отварите картофель в кожуре, когда остынет, почистите и порежьте кружочками. Лук почистите, промойте и нарежьте кольцами. Промойте, почистите и нарежьте ломтиками селедку, уложите в салатницу горкой картофель, лук и селедку. Заправьте салат смесью растительного масла, уксуса и горчицы. Немножко посолите.

СЪЕДОБНЫЕ «МУХОМОРЫ»

Возьмите:

· 5 яиц,
· 1 большую луковицу,
· 4 красивых, ровных помидора,
· 2 столовые ложки майонеза,
· 50 г сливочного масла,
· петрушки, укропа,
· несколько листьев зеленого салата,
· треть чайной ложки соли.

Готовьте так:

Сварите яйца вкрутую, очистите их от скорлупы и острым ножом срежьте с двух сторон верхушки. Чайной ложкой осторожно, чтобы не повредить белок, достаньте желтки. Почищенную и промытую луковицу мелко порежьте. Зажгите газ, поставьте на огонь сковородку и положите подогреваться масло. Бросьте на сковородку лук и на медленном огне обжарьте его до золотистого цвета. Смешайте жареный лук с желтками, посолите, разотрите и этой смесью наполните белки. Ставшуюся смесь вывалите на блюдо, полейте майонезом и поставьте туда яйца, это ножки «мухоморов». Помидоры порежьте пополам, сделайте ложкой углубление и накройте яйца. Это шляпки «мухоморов». Майонезом нанесите точки на каждую шляпку помидоров. Украсьте блюдо зеленью. Посыпьте «мухоморы» мелко

порубленными остатками белка.

РЫБА МАРИНОВАННАЯ В ГРЕЧЕСКОМ СОУСЕ

Возьмите:

· 1 кг рыбного филе,
· 3 луковицы,
· 3 моркови,
· 2 лавровых листа,
· неполный стакан подсолнечного масла,
· 3 столовые ложки томатного пюре,
· 2 чайные ложки соли,
· 3 столовые ложки муки.
· на кончике ножа черного молотого перца,

Готовьте так:

Кусочки филе посолите и обваляйте в муке. Поставьте на огонь сковородку, влейте 3 ложки подсолнечного масла. Когда масло разогреется, положите на сковороду рыбу и обжарьте ее с обеих сторон до появления румяной корочки. Обжаренную рыбу складывайте в глубокую сковороду или кастрюлю. Не забывайте подливать на сковороду масло перед тем, как положить жариться новую порцию рыбы. Почистите и промойте лук и морковь, лук порежьте ножом, а морковь потрите на овощной терке. На разогретом в сковороде растительном масле обжарьте лук, бросьте туда же морковь и тушите на медленном огне, подлив в овощи полстакана воды. Не забывайте помешать. Когда морковь станет мягкой, положите в маринад 3 столовые ложки томатного пюре и поперчите. Залейте поджаренную рыбу приготовленным маринадом, положите еще 2 лавровых листа и поставьте тушиться на очень слабом огне на полчаса. Потом снимите с огня и остудите. Получится очень вкусная закуска, которую можно подавать и к праздничному столу. Это может быть одним из 12 постных блюд, которые готовят в Сочельник, перед Рождеством Христа.

Бутерброды и тосты – и вкусно и просто

Все, что приготовлено и подано на стол, должно быть не только вкусным и питательным, но и красиво оформленным. Это правило относится также и к бутербродам.

Бутерброд – в точном переводе это значит: хлеб с маслом. Но бутерброды делают не только с маслом.

Чаще всего для приготовления бутербродов берут белый пшеничный хлеб, например, батоны «Подмосковный» или «Нарезной», но можно и любой ржаной хлеб. Он не должен быть очень свежим, исключение составляют горячие бутерброды – тосты. На тосты годится только свежий хлеб.

Нарезаем хлеб потоньше, можно придать ломтикам хлеба разнообразную форму: прямоугольников, треугольников, квадратов, полуокружностей – как вам подсказывает ваша фантазия! Наверх положите все, что есть под рукой. Бутерброды в таком случае получатся разноцветными, разнообразными по вкусу. Это могут быть кусочки ветчины, колбасы, вареного мяса, рыбы, сваренного вкрутую яйца, ломтики сыра, различные овощи: томаты свежие или консервированные, зеленый горошек, огурцы и т. п. Ломтиками овощей хорошо украшать бутерброды сверху. Можно использовать кусочки сливочного масла, а также зеленую веточку укропа, петрушки, сельдерея, кинзы.

Подавать бутерброды следует сразу после приготовления, чтобы они не подсохли и не потеряли привлекательность.

Готовые бутерброды разложите на прямоугольных подносах или овальных блюдах. Можно их уложить рядами, в каждом ряду положите разные по вкусу и цвету бутерброды.

Такое блюдо, если оно к тому же красиво украшено свежей зеленью, выглядит очень аппетитно.

БУТЕРБРОДЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Возьмите (на 10 порций):

· 1 белый батон,
· 1 стакан зеленого горошка (консервированного),
· 4 столовые ложки майонеза,
· зелень петрушки, сельдерея и лука.

Готовьте так:

Разрежьте батон на 10 ломтиков. Горошек отделите и

перемешайте с майонезом. Полученной массой смажьте каждый ломтик хлеба. Зелень промойте под краном и мелко нарежьте. Сверху бутерброды посыпьте нарезанной зеленью.

Бутерброды готовы.

БУТЕРБРОДЫ «РЫБКИ»

Возьмите (на 10 порций):

· полбуханки черного хлеба,
· 50 г сливочного масла,
· 3 яйца,
· 10 килек,
· 3 небольших красных помидора,
· 3 столовые ложки майонеза,
· 10 зеленых веточек петрушки или укропа.

Готовьте так:

Нарежьте хлеб на 10 аккуратных ломтиков. Каждый ломтик смажьте маслом. Поджарьте хлеб на сковородке до образования румяной корочки. Обмойте под краном кильки, очистите их, выньте внутренности, отрежьте головы и хвостики. Сварите вкрутую яйца, очистите от скорлупы и разрежьте на 10 аккуратных кружочков с желтком посредине. Нарежьте кусочками помидоры. На каждый ломтик поджаренного хлеба положите кружок помидора, рядом кружочек яйца, а сверху очищенную без костей кильку. Вокруг кильки с помощью кулинарного шприца или обыкновенного рожка из полиэтиленового пакета майонезом нарисуйте ободок и положите рядом зелень петрушки или укропа. Рожок можно сделать из полиэтиленового пакета из-под молока, срезав внизу уголок.

БУТЕРБРОДЫ «ВЕЕР»

Возьмите (на 10 порций):

· 1 белый батон,
· 200 г вареной колбасы,
· 4 столовые ложки сливочного масла,
· половину чайной ложки горчицы,
· 2 маринованных огурца,
· 2 красных сладких перца.

Готовьте так:

Батон разрежьте на 10 ломтиков. Колбасу порежьте на 10 кусков. Намажьте маслом каждый ломтик хлеба, наверх положите

кусочек колбасы. Огурцы и перцы(из которых надо вынуть семена) нарежьте тонкими длинными полосками. Уложите на бутерброды кусочки огурца и перца попеременно веером, чтобы чередовалась зеленая полоска огурца и красная полоска перца. Выложите бутерброды на блюдо.

БУТЕРБРОДЫ С КОЛБАСОЙ И ХРЕНОМ

Возьмите (на 10 порций):

· 1 белый батон,
· 2 яйца,
· 200 г колбасы или ветчины,
· полстакана тертого хрена,
· полстакана густой сметаны,
· соль, сахар, уксус (половину чайной ложки),
· зелень петрушки, укропа или сельдерея.

Готовьте так:

Батон нарежьте на 10 ломтиков. Тертый хрен смешайте со сметаной, добавьте по половину чайной ложки соли, сахара и уксуса. Хорошенько перемешайте. Приготовленной массой намажьте ломтики хлеба. Колбасу (или ветчину) нарежьте кусочками и уложите сверху на бутерброды. Сварите вкрутую яйца, очистите от скорлупы, порежьте с помощью яйцерезки на дольки и уложите наверх. Рядом с яйцом положите веточку зеленой петрушки, укропа или сельдерея. Выложите аккуратно на блюдо.

БУТЕРБРОДЫ С КОЛБАСОЙ И ПОМИДОРАМИ.

Возьмите (на 10 порций):

· 1 белый батон,
· 200 г вареной колбасы,
· 5 листиков зеленого салата,
· 3 небольших помидора,
· 5 перышек зеленого лука.

Готовьте так:

Разрежьте батон на 10 ломтиков. Колбасу и помидоры тонко нарежьте ломтиками. Промойте листики салата, каждый из них разрежьте пополам. На каждый ломтик хлеба положите пол-листа зеленого салата, а наверх – ломтики колбасы и помидора. Сверху посыпьте зеленым луком. Разложите на блюде.

Приятного аппетита!

БУТЕРБРОДЫ «МОЗАИКА»

Возьмите (на 10 порций):

· 1 белый батон,
· 2 зеленых огурца,
· 50 г сливочного масла,
· 10 веточек зеленой петрушки или укропа,
· 5 небольших красных помидоров,
· 1 зеленый сладкий перец.

Готовьте так:

Разрежьте батон на 10 ломтиков. Каждый ломтик смажьте маслом. Промойте огурцы и помидоры и нарежьте их кружочками, каждый кружок разрежьте пополам. Накладывайте на каждый ломтик хлеба по 2 кусочка огурца и по 2 кусочка помидора, чтобы получилось крест-накрест. Промойте под краном перец, очистите его от семян и нарежьте длинными тонкими полосками. На середину каждого бутерброда положите тонкую полоску перца. Сбоку поместите промытые зеленые веточки петрушки или укропа. Вот и все! А теперь аккуратно разложите на блюде.

БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И ЯБЛОКАМИ

Возьмите (на 10 порций):

· 1 белый хлеб,
· 100 г твердого сыра,
· один плавленый сырок,
· 50 г сливочного масла,
· 3 столовые ложки сметаны,
· 2 яблока.

Готовьте так:

Нарежьте батон на 10 ломтиков. Очистите яблоки и потрите их на овощной терке. На мелкой терке натрите сыр, выложите все в миску. Добавьте туда же масло, сметану и яблоки. Все хорошенько перемешайте. Этой массой аккуратно намажьте каждый ломтик хлеба. Подавайте к чаю или кофе.

БУТЕРБРОДЫ «РОМАШКИ»

Возьмите (на 10 порций):

· 1 белый батон,
· 200 г творога,

· 4 яйца,
· треть чайной ложки соли,
· 3 столовые ложки густой сметаны,
· 10 маленьких веточек петрушки или укропа.

Готовьте так:

Разрежьте батон на 10 ломтиков. Выложите творог в миску, туда же положите сметану и соль. Хорошенько перемешайте.

Каждый ломтик хлеба намажьте этой творожной массой. Сварите вкрутую яйца, очистите от скорлупы и нарежьте на 10 аккуратных кружочков с желтком посередине (нарезать можно с помощью яйцерезки). Оставшиеся кусочки яиц мелко порубите ножом. Этой яичной крошкой посыпьте бутерброды.

Поверх каждого бутерброда положите кусок яйца, а сбоку поместите веточку петрушки или укропа. Не правда ли, похоже на цветок ромашки?

БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОГОМ И ТМИНОМ

Возьмите (на 10 порций):

· 500 г черного хлеба,
· 200 г жирного творога,
· 200 г жирного творога,
· 2 столовые ложки сметаны,
· 1 столовую ложку мелко нарубленной зелени (петрушка, укроп, сельдерей),
· половину чайной ложки семян тмина,
· треть чайной ложки соли.

Готовьте так:

Тмин залейте половиной стакана кипящей воды. Оставьте на 20 минут, а затем отцедите через ситечко. Творог протрите через сито, выложите в миску, добавьте сметану, тмин, соль и мелко нарубленную зелень. Хлеб нарежьте на 10 аккуратных ломтиков. Приготовленную творожную массу уложите на каждый ломтик хлеба. Сверху бутерброды можно украсить веточками зеленой петрушки, укропа или сельдерея. Аккуратно разложите на блюдо и подавайте к утреннему чаю.

БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОГОМ И РЕДИСКОЙ

Возьмите (на 10 порций):

· 1 белый батон,
· 200 г (у пачку) творога,

· 4 столовые ложки сметаны,
· 5 перышек зеленого лука,
· 10 редисок,

Готовьте так:

Разрежьте батон на 10 тонких ломтиков. Редиску промойте под краном, срежьте хвостики и нарежьте тонкими кружками. Промойте и мелко нарежьте зеленый лук. В миску положите творог. Добавьте туда сметану и большую часть лука. Хорошенько все перемешайте, добавьте щепотку соли. Толстым слоем этой творожной массы намажьте все 10 ломтиков хлеба. Наверх укладывайте ломтики нарезанной редиски. Сверху посыпьте бутерброды оставшимся луком.

Уложите бутерброды на блюдо или на мелкие тарелки и подавайте к чаю или кофе.

БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ

Возьмите (на 10 порций):

· 1 белый батон,
· 50 г сливочного масла,
· 200 г сыра (пошехонского, российского, голландского),
· 2 красных или зеленых сладких перца.

Готовьте так:

Нарежьте батон на 10 ломтиков. Каждый ломтик хлеба смажьте маслом. Аккуратно, тоже на 10 кусочков, нарежьте сыр. Перцы промойте под краном, разрежьте пополам, выньте семена и нарежьте длинными тонкими кусочками. На каждый ломтик хлеба положите кусочек сыра и 2–3 кусочка перца. Разложите бутерброды на блюде. Подавайте их к чаю или кофе.

ГРЕНКИ «ПО-ИТАЛЬЯНСКИ»

Возьмите (на 10 порций):

· 1 булку пшеничного хлеба,
· 200 г колбасы или ветчины,
· 150 г сливочного масла (или маргарина),
· 100 г твердого сыра,
· 2 помидора,
· 2 чайные ложки горчицы, щепотку соли.

Готовьте так:

Булку нарежьте тонкими ломтиками. Каждый ломтик с обеих сторон смажьте сливочным маслом (или маргарином). Нарежьте

тонкими кусочками колбасу и сыр. Помойте помидоры.

Тонким ножом аккуратно нарежьте их на тонкие ломтики. На половину подготовленных ломтиков хлеба положите по кусочку колбасы, смазанной горчицей, по кусочку подсоленного помидора и по кусочку сыра. Накройте бутерброды оставшимися ломтиками смазанного маслом хлеба. Поставьте на газовую плиту сковородку, чтобы она разогрелась. Обжаривайте гренки на сковороде с двух сторон. Подавайте эти горячие румяные гренки к салатам или к бульону.

БУТЕРБРОДЫ С СЕЛЕДКОЙ

Возьмите (на 10 порций):

· полбулки черного хлеба,
· 3 небольшие селедки,
· 4 столовые ложки сливочного масла,
· 1 головку репчатого лука,
· 2 красных сладких перца.

Готовьте так:

Хлеб нарежьте на 10 ломтиков. Смажьте каждый ломтик маслом. Промойте в холодной воде селедку, снимите с нее кожу, выньте внутренности и отделите от костей. Порежьте на кусочки. Очистите лук и порежьте колечками. Очистите перец от семян и порежьте длинными кусочками. На каждый ломтик хлеба положите кусочками нарезанную селедку и колечко лука. Наверх положите по 2 кусочка сладкого перца. Разложите бутерброды на блюдо. К таким бутербродам можете подать томатный сок.

БУТЕРБРОДЫ С ЯЙЦОМ И МАЙОНЕЗОМ

Возьмите (на 10 порций):

· 1 белый батон,
· 3 яйца,
· 4 столовые ложки майонеза,
· по 2 веточки зеленой петрушки, сельдерея и укропа.

Готовьте так:

Разрежьте батон на 10 ломтиков. Сварите яйца вкрутую, очистите их и разомните вилкой в тарелке. Смешайте яичную крошку с майонезом. Этой массой смажьте каждый ломтик хлеба. Зелень (петрушку, сельдерей и укроп) промойте в холодной воде и мелко порежьте. Зеленью посыпьте сверху бутерброды. Положите их на блюдо и подавайте к чаю или кофе.

ТОСТЫ С РЫБОЙ

Возьмите (на 10 порций):

· 1 белый батон,

· 100 г твердого сыра,

· 50 г сливочного масла или маргарина,

· 1 банку рыбных консервов в масле или натуральных(-без томатного соуса),

· 2 красных помидора,

· 2 дольки чеснока,

· зеленые веточки петрушки.

Готовьте так:

Нарежьте батон на 10 ломтиков. Намажьте каждый ломтик маслом или маргарином и намазанной стороной положите на противень. Выложите рыбные консервы в миску и разотрите до получения однородной массы. Полученной массой намажьте каждый ломтик хлеба. Промойте помидоры и нарежьте на дольки. Положите на каждый бутерброд дольку помидора.

Сыр потрите на овощной терке и посыпьте каждый кусок хлеба. Включите духовку и поставьте в нее противень.

Запекайте тосты минут 10–15, пока не оплавится сыр. Вынув тосты из духовки, натрите их снизу чесноком. Положите на каждый тост зеленую веточку и подавайте горячими.

ТОСТЫ С КОЛБАСОЙ

Возьмите (на 10 порций):

· 1 белый батон,

· 100 г сливочного масла,

· 150 г вареной колбасы,

· 50 г зеленого лука (несколько перышек),

· на кончике ножа соль и перец.

Готовьте так:

Колбасу пропустите через мясорубку. Промойте и мелко нарежьте лук. Положите все в миску, добавьте масло и лук, хорошенько перемешайте. Батон нарежьте на 10 ломтиков. Положите ломтики хлеба на противень, посыпьте щепоткой соли и поставьте в горячую духовку на 10 минут Выньте тосты из духовки, намажьте колбасной пастой, сверху посыпьте немного перца. Подавайте горячими.

ТОСТЫ РАЗНОЦВЕТНЫЕ

Возьмите (на 10 порций):

· 1 белый батон,
· 50 г сливочного масла или маргарина,
· 2 яйца,
· 5 красных помидоров,
· 50 г тертого сыра,
· 10 зеленых веточек петрушки,
· на кончике ножа черного молотого перца.

Готовьте так:

Яйца сварите вкрутую, очистите от скорлупы и разрежьте на дольки с помощью яйцерезки. Батон разрежьте на 10 ломтиков. Каждый ломтик смажьте маслом и положите смазанной стороной на противень. Промойте помидоры и нарежьте дольками. На каждый ломтик хлеба уложите дольки яиц и помидоров. Сыр натрите на овощной терке. Тертым сыром посыпьте каждый тост. Включите духовку и поставьте в нее противень на 10–12 минут, пока не оплавится сыр. Выключите газ, достаньте осторожно противень и выложите тосты на блюдо. На каждый тост посыпьте чуточку перца и украсьте его зеленой веточкой петрушки. Подавайте горячими.

ТОСТЫ СО ШПРОТНЫМ ПАШТЕТОМ

Возьмите (на 10 порций):

· 1 белый батон,
· 50 г сливочного масла или маргарина,
· 1 баночку шпротного паштета,
· 1 яйцо,
· 50 г твердого сыра,
· зеленые веточки петрушки.

Готовьте так:

Яйца сварите вкрутую. Очищенное от скорлупы яйцо измельчите с помощью вилки. Сыр потрите на овощной терке.

Промойте под краном петрушку и мелко покрошите. Выложите в мисочку паштет, добавьте в него яичную крошку и мелко нарезанную петрушку. Батон нарежьте на 10 ломтиков. Каждый ломтик хлеба намажьте маслом или маргарином и уложите смазанной стороной на противень Включите духовку. На каждый ломтик хлеба наложите шпротный паштет, сверху посыпьте тертым сыром. Поставьте в горячую духовку на 10 минут, пока не оплавится сыр. Выключите духовку, достаньте тосты и выложите их на блюдо. Подавайте горячими.

ТОСТЫ ЖАРЕНЫЕ

Возьмите (на 10 порций):

· 1 белый черствый батон,
· 2 яйца,
· 1 стакан молока или сливок,
· 2 чайные ложки молотой корицы,
· 50 г сливочного масла или маргарина.

Готовьте так:

Разрежьте батон на 10 ломтиков. Вбейте в миску 2 яйца, добавьте 1 стакан молока или сливок, 1/2 чайной ложки корицы и 1 чайную ложку сахара. Взбейте все миксером. Обмакните каждый ломтик хлеба в приготовленную смесь. Включите газ, поставьте на горелку сковородку. Разогрейте на сковородке масло или маргарин. Положите на сковородку тосты и поджарьте до появления румяной корочки. Переверните на другую сторону и тоже подождите, когда тосты зарумянятся. Осторожно снимите тосты на блюдо. Можно сверху посыпать сахарной пудрой. Подавайте горячими к чаю или кофе.

ТОСТЫ С ЯБЛОКАМИ

Возьмите (на 10 порций):

· 1 белый батон,
· 6 антоновских яблок,
· 1 яйцо,
· 1 чайную ложку корицы,
· 50 г сливочного маргарина или масла,
· полстакана сахара.

Готовьте так:

Тонко очистите яблоки и потрите их на овощной терке. Батон нарежьте на 10 ломтиков. Каждый из ломтиков смажьте маргарином или маслом и смазанной стороной уложите на противень. Разбейте осторожно яйцо и отделите желток от белка. Положите в миску натертые яблоки, добавьте туда желток, половину сахара и корицу. Хорошенько размешайте. Полученную смесь разложите на ломтики хлеба. Включите духовку. Взбейте белок в густую пену, добавляя в нее по ложке сахар. Ложкой нанесите пенку на каждый тост. Вставьте противень в духовку на 10 минут, пока белок сверху слегка не зарумянится. Выключите духовку и осторожно выньте противень. Тосты переложите на блюдо и подавайте горячими.

Готовим из яиц

Посмотрите внимательно на обычное куриное яйцо. Разве не похоже оно на маленькое чудо? Круглое, красивое, недаром наши далекие предки считали яйцо священным законом жизни. Ведь из яйца может вылупиться настоящий живой цыпленок.

Яйцо содержит в себе много питательных веществ, в особенности – белок. Из куриных яиц можно приготовить много различных вкусных блюд: торты, кремы, оладьи, пироги, котлеты, запеканки – все это невозможно без яйца. Из сырых яиц за несколько минут можно сделать вкусный гоголь-моголь или поджарить румяную яичницу, запечь омлет.

Перед тем, как начать готовить из яиц, запомните несколько полезных советов.

Яйца следует хранить в сухом холодном месте, ни в коем случае не оставляйте их надолго в целлофановом мешке. Не держите яйца рядом с остропахнущими продуктами, так как они быстро впитывают посторонние запахи.

Перед употреблением яйцо обязательно осторожно обмойте водой, на скорлупе могут находиться вредные микробы.

Чтобы при варке не треснула скорлупа, опускайте яйцо в воду с помощью ложки, а воду круто посолите.

После варки опустите яйцо на несколько минут в холодную воду, оно тогда легче очистится от скорлупы.

Если вам надо взбить белки, помните, что они должны быть холодными и свежими.

Перед тем как взбивать пенку, добавьте в белки щепотку соли, и они быстрее собьются.

Помните, что даже очень маленькая частичка желтка очень затруднит взбивание белков. Надо очень аккуратно отделять белки от желтков.

Разбивая яйцо, надколите его сбоку ножом, затем осторожно разломите скорлупу на две половинки и выпустите яйцо в миску или на сковородку.

Свежесть яиц легко проверить с помощью соленой воды. Свежее яйцо упадет на дно, а несвежее – всплывет на поверхность.

Знаете ли вы, как отличить вареное яйцо от сырого, не разбивая скорлупы? Вареное, если его вращать на столе, как волчок, быстро и долго вращается. А сырое,

сделав 2–3 оборота, остановится, да и вращается оно медленно, лениво.

Надеемся, что вы запомнили эти нехитрые советы и научитесь готовить вкусные и полезные блюда из яиц.

ЯЙЦА ВКРУТУЮ

Возьмите (на 5 порций):

· 5 яиц,

· 1 чайную ложку соли.

Готовьте так:

Осторожно вымытые свежие яйца положите в кастрюлю с двумя стаканами холодной воды. Включите газ и поставьте кастрюлю на огонь. В воду добавьте соль. Когда вода закипит, огонь убавьте и варите еще 10 минут. Чтобы яйца легче было очистить от скорлупы. Достаньте их ложкой из кастрюли, залейте холодной водой и минут через 5 снимайте скорлупу. Яйца вкрутую обычно добавляют к всевозможным салатам и бутербродным пастам. Очень удобно брать их с собой в дорогу, в поход, на пикник.

ЯЙЦА ВСМЯТКУ

Возьмите (на 5 порций):

· 5 яиц,

· соль.

Готовьте так:

Вымойте под краном свежие яйца. Включите газ и поставьте на огонь небольшую кастрюлю с двумя стаканами воды. Посолите воду, чтобы не лопались яйца. Когда вода закипит, осторожно столовой ложкой опустите в кастрюлю яйца и закройте крышкой. Варите не более 3–5 минут. Потушите огонь и осторожно ложкой выньте каждое яйцо. Заверните каждое яйцо салфеткой, чтобы не остыло. К яйца всмятку подайте соль и хлеб с маслом.

ЯЙЦА, СВАРЕННЫЕ В МЕШОЧЕК

Варите так же, как и яйца вкрутую, но от момента закипания воды не более 4 минут.

ЯЙЦА ПОД ЗЕЛЕНЫМ МАЙОНЕЗОМ

Возьмите (на 5 порций):

· 5 яиц,
· 100 г зеленого салата,
· 2 столовые ложки сметаны,
· полстакана майонеза,
· зеленые веточки петрушки, укропа, сельдерея.

Готовьте так:

Сварите яйца вкрутую, очистите от скорлупы и аккуратно каждое разрежьте на 4 части. Зеленый салат промойте под краном и пропустите через мясорубку. Разотрите салат со сметаной и смешайте с майонезом. Положите яйца на блюдо и залейте полученным зеленым майонезом. Сверху украсьте зелеными веточками петрушки, укропа и сельдерея. А потом отойдите на 2 шага от стола и полюбуйтесь, как красиво получилось!

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ

Возьмите (на 5 порций):

· 5 яиц,
· 1 твердый плавленый сырок,
· 1 морковь,
· 3 столовые ложки майонеза,
· 2 столовые ложки мелко нарубленной зелени петрушки,
· половину чайной ложки соли.

Готовьте так:

Морковь промойте, почистите и натрите на овощной терке. Яйца сварите вкрутую, очистите от скорлупы и разрежьте пополам вдоль, осторожно выньте желтки. В миске хорошенько разотрите желтки, добавив к ним плавленый сырок, морковь и соль. Этой массой заполните половинки яиц. Положите яйца на блюдо, полейте майонезом, сверху посыпьте зеленью петрушки. Такое блюдо украсит ваш праздничный стол.

ЯИЧНИЦА «ГЛАЗУНЬЯ»

Возьмите (на 5 порций):

· 5 свежих яиц,
· 1 столовую ложку сливочного масла или 5 тонких ломтиков сала,

· треть чайной ложки соли,
· зеленые веточки петрушки, лука, укропа.

Готовьте так:

Включите газ. Поставьте на огонь сковородку. На сковородку положите масло или ломтики сала. Когда масло разогреется (или сало слегка зарумянится), убавьте огонь и осторожно, чтобы не растеклись желтки, вбейте на сковородку яйца. Посыпьте сверху солью. Жарьте «глазунью» на слабом огне, пока не затвердеет белок. Желток должен оставаться жидким. Сверху готовую яичницу посыпьте мелко нарубленной зеленью. Подавать на стол можно прямо в сковородке.

ЯИЧНИЦА «ГЛАЗУНЬЯ» С ЛУКОМ

Возьмите (на 5 порций):

· 5 яиц,
· 2 луковицы средней величины,
· 2 столовые ложки растительного масла,
· 1 корешок петрушки,
· половину чайной ложки соли.

Готовьте так:

Почистите репчатый лук и корешок петрушки, промойте под краном. Мелко нарубите и смешайте с растительным маслом. Зажгите газ, поставьте на огонь сковородку и выложите на нее овощи. Когда лук слегка подрумянится, осторожно, чтобы не повредить желток, разбейте на сковородку яйца, сверху посолите. Зажарьте яичницу на сильном огне, но недолго. Белок должен быть твердым, а желток – мягким. Подавать на стол можно и на сковороде.

ЯИЧНИЦА НА ПАРУ

Возьмите:

· 5 свежих яиц,
· щепотку соли,
· 2 столовые ложки сливочного масла.

Готовьте так:

Возьмите небольшую, но глубокую сковородку, вставьте ее в кастрюлю побольше. Разбейте яйца в миску, добавьте соль и взбейте (расколотите) вилкой или миксером. Включите газ. На сковородку положите масло и разогрейте его, чтобы оно растеклось по дну. В кастрюлю налейте горячей воды и поставьте

на огонь. Сковородку вставьте в кастрюлю, вылейте туда (в сковородку) яйца и накройте крышкой. Жарьте на слабом огне минут 10, пока яичница не загустеет.

ЯИЧНИЦА ПО-ФРАНЦУЗСКИ

Возьмите (на 5 порций):

· 5 яиц,
· 100 г твердого сыра,
· 2 столовые ложки мелко нарубленного укропа,
· на кончике ножа черный молотый перец,
· треть чайной ложки соли.

Готовьте так:

Яйца разбейте в миску, добавьте мелко нарубленный укроп, соль и перец. Хорошенько взбейте с помощью миксера или венчика. Зажгите газ и поставьте на огонь сковороду с растительным маслом. Когда сковорода нагреется, вылейте в нее подготовленную смесь. Сыр потрите на терке. Когда одна сторона яичницы хорошо прожарится, на середину ее положите тертый сыр. Затем сверните яичницу трубочкой и еще немного обжарьте. Осторожно снимите со сковороды. Порежьте на 5 порций и разложите на тарелки. Подавайте горячей.

ОМЛЕТ С ГРЕНКАМИ

Возьмите (на 5 порций):

· 5 яиц,
· неполный стакан молока или сливок,
· 200 г пшеничного хлеба,
· 2 столовые ложки сливочного масла,
· половину чайной ложки соли.

Готовьте так:

Разбейте в миску яйца. Взбивая яйца миксером или венчиком, вливайте туда постепенно молоко. Добавьте соль. Форму для кекса или глубокую сковородку (без ручки!) смажьте маслом. Хлеб разрежьте на 5 порций, отрезая корочки. Уложите кусочки хлеба в форму или на сковородку, залейте яичной массой. Зажгите духовку, поставьте туда омлет и запекайте 15–20 минут до появления румяной корочки. Выньте омлет из духовки (не забудьте выключить газ!) и разложите по тарелкам. Подавайте, пока не остыл.

ОМЛЕТ С КАРТОФЕЛЕМ И УКРОПОМ

Возьмите (на 5 порций):

· 5 яиц,
· 2 картофелины,
· 4 столовые ложки молока,
· 3 столовые ложки сливочного масла,
· полстакана сливок,
· 1 столовую ложку мелко нарубленного зеленого укропа,
· половину чайной ложки соли.

Готовьте так:

Почистите и хорошо промойте картофель. В небольшую кастрюлю влейте 1 стакан горячей воды, добавьте щепотку соли и положите туда картофель. Зажгите газ и варите картофель, пока не станет мягким. Горячий картофель отцедите и протрите через сито. Добавьте в это пюре молоко и взбитые в миске яйца. Еще раз хорошенько взбейте и посолите. Зажгите духовку. В форму для кекса, смазанную сливочным маслом, выложите подготовленную массу и поставьте в духовку. Выпекайте 15–20 минут, до появления румяной корочки. Готовый омлет выньте из духовки, потушите огонь, разрежьте омлет на порции и положите на тарелки. Мелко нарубленный укроп смешайте со сливками и подайте к омлету.

ОМЛЕТ «МАГДА»

Возьмите (на 5 порций):

· 5 яиц,
· 2 чайные ложки сливочного масла,
· 1 столовую ложку тертого сыра,
· 1 столовую ложку измельченной зелени петрушки,
· 1 столовую ложку горчицы,
· треть чайной ложки соли.

Готовьте так:

Яйца разбейте в миску, добавьте соль и взбейте миксером или вилкой. Зажгите газ и поставьте на огонь сковородку. На сковородку положите сливочное масло, а когда масло растает, влейте на сковородку взбитые яйца. На слабом огне жарьте, пока не затвердеют яйца. Добавьте тертый сыр и размешайте. Потушите огонь. В готовый омлет добавьте 1 столовую ложку горчицы и мелко нарубленную зелень петрушки. Разложите омлет по тарелкам.

ОМЛЕТ ПО-ГРЕЧЕСКИ

Возьмите (на 5 порций):

· 5 яиц,
· 2 столовые ложки мелко нарубленных ядер грецких орехов,
· 2 столовые ложки пшеничной муки,
· 2 столовые ложки мелко нарубленной зеленой петрушки,
· 3 столовые ложки растительного масла,
· половину чайной ложки соли,
· 1 стакан молока или сливок.

Готовьте так:

Разбейте в миску яйца. Добавьте к ним орехи, муку и соль. Взбейте миксером или веничком до получения однородной массы. Добавьте молоко или сливки и еще раз взбейте. Зажгите газ и поставьте на огонь сковородку. Влейте в сковородку растительное масло. Когда масло разогреется, потушите горелку и зажгите духовку. Вылейте приготовленную смесь на горячую сковородку и поставьте в духовку. Запекайте омлет в течение 15–20 минут до появления румяной корочки. Достаньте омлет из духовки, разложите на тарелки и посыпьте сверху зеленью петрушки. Не забудьте выключить духовку!

ОМЛЕТ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Возьмите (на 5 порций):

· 150 г твердого сыра,
· 5 яиц,
· неполный стакан молока или сливок,
· 4 столовые ложки консервированного зеленого горошка,
· 3 столовые ложки растительного масла,
· половину чайной ложки соли.

Готовьте так:

Натрите на мелкой терке сыр. Вбейте в миску яйца, добавьте туда соль, натертый сыр. Размешайте. Взбивайте яйца миксером или венчиком, постепенно добавляя туда молоко или сливки. Смажьте маслом чугунную сковородку и подогрейте на плите. Вылейте в сковородку подготовленную смесь, добавьте в нее зеленый горошек. Зажгите духовку. Вставьте в духовку омлет и выпекайте 15–20 минут до появления румяной корочки. Выключите духовку и осторожно достаньте сковородку с готовым омлетом. Разложите омлет по тарелкам и подавайте горячим.

Закончив готовить не забудьте вымыть всю посуду!

Попробуем сварить суп

Супы и борщи люди готовили во все времена. Известны десятки рецептов разнообразных бульонов, супов, борщей, похлебок.

Но если вы хотите научиться готовить по-настоящему вкусные первые блюда, запомните несколько секретов их приготовления:

Все овощи при варке супов и борщей надо класть только в кипящую воду, чтобы сберечь витамины.

Не кладите все овощи одновременно, а закладывайте их постепенно.

Помните, что у каждого овоща свое время для варки:

***Морковь** варится 30 минут, **щавель** – 10 минут, **картофель** – 30 минут, **капуста** – 20–30 минут, **свекла** – 1 час 20 минут.*

Если вы варите борщ, то свеклу лучше тушить отдельно, чтобы борщ получился красивого красного цвета. Для этого в кастрюлю, где тушится свекла, добавьте 1 столовую ложку уксуса или половинку кислого яблока (можно 1 чайную ложку лимонной кислоты).

Для борща морковь, лук и томаты следует пассеровать, но если тушить с добавлением жира. Для этого мелко нашинкованные овощи положите в кастрюлю с толстым дном или на глубокую сковородку, добавьте жир и помешивайте деревянной лопаточкой, не давая овощам зарумяниться. Томаты положите тушиться в последнюю очередь.

Пассерованные (прогретые с жиром) овощи, лавровый лист и зелень положите в борщ в конце варки, чтобы они не потеряли своего аромата.

Для заправки борщей и супов пассеруют также муку на масле или другом жире до появления золотистого цвета. Поджаренную так муку немного остудите, а потом разведите небольшим количеством супа или борща, размешайте и добавьте в кастрюлю, где варится борщ или суп.

Если вы хотите, чтобы у вас получился вкусный ароматный прозрачный бульон, закладывайте мясо и кости в кастрюлю с холодной несоленой водой и ставьте на сильный огонь. Как только бульон закипит, огонь следует уменьшить и доваривать (полтора часа) при еле

заметном кипении.

Если же вам хочется, чтобы мясо в бульоне было вкусным, то закладывайте его в кипящую подсоленную воду с добавлением кореньев: петрушки, сельдерея, моркови.

Если вы случайно пересолили борщ, суп или бульон – не отчаивайтесь, это можно исправить. Заверните в марлю и завяжите белой толстой ниткой 1 столовую ложку риса. Опустите рис в кастрюлю, а ниточку завяжите за ручку кастрюли. Через полчаса за эту нитку достаньте сверточек. Ваш суп спасен. Рис вобрал в себя лишнюю соль.

Так что если вы хотите угостить своих домашних вкусным ароматным супом, надевайте фартук, голову повяжите косынкой – и на кухню.

БОРЩ

Возьмите:

· 2 свеклы,
· 2 луковицы,
· корешок петрушки,
· 1 морковку,
· 3 картофелины,
· треть головки белокочанной капусты,
· 2 столовые ложки томатной пасты или 3 помидора,
· 2 сушеных грибка,
· зелень сельдерея, петрушки, укропа,
· 1 столовую ложку соли,
· половину чайной ложки сахара,
· 1 столовую ложку уксуса,
· 2 столовые ложки топленого масла.

Готовьте так:

Хорошенько вымойте и почистите все овощи. Порежьте лук и петрушку, положите в кастрюлю, добавьте сушеные грибы, налейте туда 8 стаканов воды. Кастрюлю поставьте на сильный огонь. Нашинкуйте свеклу: 8 – 10 разрезов вдоль, потом столько же – поперек. На сковороду положите ложку масла., поставьте ее на огонь и положите туда нашинкованную свеклу. Огонь должен быть слабым. Свекла не жарится, а тушится примерно 20 минут. Всыпьте на сковородку соль (половину чайной ложки) и сахар (1 чайную ложку). Не забывайте помешивать. Если свекла не очень

сочная, влейте немножко жидкости из кастрюли. Сбрызните свеклу уксусом (1 чайная ложка) – свекла не потеряет цвет. Нашинкуйте морковь и добавьте в сковородку. Крупно нарежьте картофель, положите в кастрюлю, пусть варится. Туда же положите мелко нарубленную капусту. Теперь в борщ можно добавить свеклу и морковь. Попробуйте, хватает ли соли. Через 10 минут добавьте в борщ томатную пасту или нарезанные помидоры. Добавьте уксус, если борщ вам покажется недостаточно острым. Пусть все покипит еще минут 10. Потушите огонь, всыпьте в кастрюлю нарезанную зелень и лавровый лист, закройте крышкой и оставьте так еще на 5 минут. Все. Ваш борщ готов. Разливайте по тарелкам, заправляя сметаной.

СУП «ВЕГЕТАРИАНСКИЙ»

Возьмите:

· 4 маленькие картофелины,
· 2 средние луковицы,
· 2 морковки,
· 3 больших помидора,
· 1 лавровый лист,
· 3 столовые ложки сливочного масла,
· 150 г твердого сыра,
· 4 чайные ложки муки,
· половину чайной ложки соли.

Готовьте так:

Картошку, лук, морковь почистите, помойте и нарежьте небольшими ломтиками. В кастрюлю налейте 6 стаканов воды, поставьте на огонь, опустите туда овощи. Варите около получаса до готовности. Снимите суп с огня. На сухой сковородке обжарьте муку, но следите, чтобы она не стала коричневой. Затем муку, соль, масло и лавровый лист добавьте в суп и варите еще 5 минут. На мелкой терке натрите сыр. Перед подачей посыпьте суп тертым сыром.

БУЛЬОН

Возьмите:

· 500 г мяса,
· 1 луковицу,
· 1 морковку,
· 1 корешок петрушки,

· 1 лавровый лист,
· 5 горошин черного перца,
· 1 чайную ложку соли.

Готовьте так:

На тарелку бульона надо взять 2 неполных стакана воды. На 4 порции бульона возьмите 7 стаканов воды, налейте в кастрюлю. Мясо промойте в холодной проточной воде, разрежьте на 4 части и положите в воду. Если вы хотите, чтобы получился вкусный бульон, то мясо положите в холодную воду. Если вы хотите получить вкусное мясо, то кладите его в закипающую воду. Когда вода закипит, снимите шумовкой пену, уменьшите огонь, чтобы бульон получился прозрачным. На маленьком огне бульон кипит около часа. Через час вы снова снимаете пену, кладете очищенные и крупно порезанные лук, морковь и петрушку. Еще через 20 минут бульон подсолите. Попробуйте: если соли мало, то посолите еще. В самом конце варки добавьте лавровый листок, перец. Бульон обычно варится полтора – два часа. Если бульон вы варите не для борща, то сразу после варки процедите его через сито, достаньте мясо и коренья.

СУП «АНГЛИЙСКИЙ»

Возьмите:

· 3 стакана воды,
· 6 столовых ложек овсяных хлопьев,
· 1 стакан сливок,
· половину чайной ложки соли,
· 1 столовую ложку сахара или меда.

Готовьте так:

Налейте воду в эмалированную кастрюлю, посолите, поставьте на огонь. Когда вода закипит, всыпьте овсяные хлопья: все время помешивайте. Варите 20 минут на слабом огне, время от времени помешивайте, чтобы не пригорело. Когда част воды выкипит, добавьте сливки и доведите до кипения. Потом добавьте сахар или мед и закройте кастрюлю крышкой. Пусть суп постоит под крышкой еще 5 – 10 минут.

СУП «ИЗ БАНКИ»

Возьмите:

· 6 средних картофелин,
· 6 средних картофелин,

· 1 корешок петрушки,
· 1 морковь,
· 1 луковицу,
· 1 лавровый лист,
· щепотку перца,
· половину чайной ложки соли,
· 1 банку рыбных консервов в натуральном соку или в масле,
· 2 столовые ложки топленого масла,
· зелень петрушки, укропа, сельдерея.

Готовьте так:

В кастрюлю налейте 6 стаканов воды, положите очищенный и порезанный корешок петрушки. Поставьте кастрюлю на сильный огонь. Лук и морковь почистите, помойте и мелко нарежьте. На огонь поставьте сковородку, растопите в ней масло и потушите в нем лук и морковь. Когда закипит вода в кастрюле, посолите ее, положите туда очищенный и нарезанный кубиками картофель. Через 5 минут можно положить обжаренный лук и морковь. Еще через 10 минут откройте консервы и тоже положите их в кастрюлю. Добавьте перец, лавровый лист. Дайте покипеть еще минут 5, затем выключите газ, плотно закройте кастрюлю крышкой и подержите так еще 5 минут. Все, суп готов, можно заправить мелко нарезанной зеленью и подавать к столу.

СУП ЛИМОННЫЙ

Возьмите:

· 1 лимон,
· 1 яйцо,
· 2 столовые ложки сахара,
· 4 столовые ложки манной крупы,
· 4 стакана воды,
· треть чайной ложки соли,
· 200 г сухих или свежих фруктов (яблок, слив, абрикосов, груш, клубники)

Готовьте так:

Налейте в эмалированную кастрюлю воду, посолите и поставьте на огонь. Когда вода закипит, медленно всыпайте в нее манную крупу, все время помешивая. Варите 10 минут, помешивайте, чтобы не пригорело. Выжмите из лимона сок. Яйцо, сахар и лимонный сок взбейте в пену. Постоянно помешивая снятую с огня кашу, постепенно вливайте в нее яично-лимонную пену. Суп охладите. Перед подачей на стол добавьте в него вымытые, очищенные и порезанные фрукты.

СУП «МИНУТКА»

Возьмите:

· 6 стаканов воды,
· 1 луковицу,
· 2 корешка петрушки,
· 3 картофелины,
· 2 столовые ложки риса,
· 1 большую морковь,
· 2 помидора, зеленый укроп, петрушку,
· 2 столовые ложки сливочного или топленого масла,
· 1 чайную ложку соли, половину чайной ложки сахара.

Готовьте так:

Тщательно вымойте все овощи, почистите и еще раз вымойте. В кастрюлю с водой опустите мелко нарезанные лук и петрушку и поставьте на огонь. Когда вода закипит, огонь следует уменьшить и варить еще 10 минут. Переберите и промойте рис. Очищенный, промытый и нарезанный соломкой картофель и рис забросьте в суп. Добавьте соль и сахар. Когда суп закипит, слегка убавьте огонь. Почищенную и промытую морковь натрите на овощной терке. Добавьте в суп. Через 5 минут добавьте промытые и нарезанные кубиками помидоры, пусть суп поварится еще 10 минут. В самом конце добавьте мелко порубленную зелень (укроп и петрушку) и 2 столовые ложки масла. Попробуйте, если надо, то подсолите. Полчаса – и суп готов. Можно его заправлять сметаной.

ЩИ ЛЕНИВЫЕ

Возьмите:

· 6 стаканов мясного бульона (можно использовать грибной, рыбный бульон),
· пол небольшого кочана капусты,
· 4 средние картофелины,
· 1 луковицу,
· 1 столовую ложку муки,
· 2 столовые ложки сливочного масла,
· пучок зелени (петрушка, укроп),
· 2 столовые ложки сметаны,
· половину чайной ложки соли.

Готовьте так:

Налейте бульон в кастрюлю, закипятите. Почистите лук и картофель, помойте их. Лук нарежьте кольцами, картофель

нашинкуйте соломкой. Когда суп закипит, опустите в него лук и картофель. Очистите кочан капусты от испорченных листьев, сполосните водой, разрежьте. Мелко нашинкуйте капусту и постепенно добавьте ее в суп. Следите, чтобы он не получился очень густым, лучше оставьте немного капусты (сделайте салат). Капуста варится около получаса. Перед концом варки положите в суп пучок зелени. Попробуйте суп и, если надо, подсолите. Доваривайте суп на маленьком огне, закрыв кастрюлю крышкой. Когда овощи сварятся, добавьте зажаренную в масле муку. Разлейте по тарелкам, заправьте сметаной. Приятного аппетита!

СУП С КАРТОФЕЛЬНЫМИ УШКАМИ

Возьмите:

· 4 стакана куриного или мясного бульона,
· 4–5 средних картофелин,
· 1 яйцо,
· 2–3 столовые ложки муки,
· щепотку соли,
· зелень петрушки и укропа.

Готовьте так:

Картофель хорошенько помойте щеткой и сварите в мундирах. Когда картофель сварится, очистите его и потолките или пропустите через мясорубку. В картофельное пюре добавьте сырое яйцо, соль, муку и замесите картофельное тесто. Набирайте тесто чайной ложкой и скатывайте небольшие шарики. Из шариков скалкой раскатайте кружочки (как для пельменей). Из кружочков слепите ушки. Поставьте на огонь кастрюлю с бульоном. Когда бульон закипит, опустите в кастрюлю ушки и отварите. Варите 3–4 минуты с момента, когда ушки всплывут. Суп разлейте по тарелкам, посыпьте рубленой зеленью укропа и петрушки.

ХОЛОДНИК «ЛЕТНИЙ»

Возьмите:

· 2 горсти щавеля,
· 2 небольшие свеклы,
· укропа, петрушки и зеленого лука (по несколько веточек),
· 2 свежих огурца,
· 2 дольки чеснока,
· 1 бутылку кефира,

· 100 г сметаны,
· 3 яйца, сваренных вкрутую,
· половину чайной ложки соли,
· 2 чайные ложки уксуса.

Готовьте так:

Очистите и помойте свеклу, положите ее в кастрюлю, залейте водой. Кастрюлю поставьте на огонь, добавьте в воду уксус и варите свеклу, пока не станет мягкой. Отдельно в 3-х стаканах воды с добавлением чайной ложки соли сварите вымытый, перебранный и порезанный щавель. Отвар со щавелем охладите. Сваренную и охлажденную свеклу нарежьте мелкой соломкой или потрите на овощной терке. Добавьте свеклу в отвар со щавелем. Охладите отвар в холодильнике. Всю зелень помойте, мелко нарежьте. Вареные яйца очистите, мелко нарубите. Помойте и мелко нарежьте огурцы и чеснок. Зелень, огурцы, кефир смешайте с охлажденным отваром, добавьте немного сахара. Разлейте холодник по тарелкам, сверху положите по ложке мелко нарубленных яиц, заправьте сметаной. Очень вкусно, особенно в жаркий летний день!

Что сегодня на второе?

Обеды – это основная еда, и второе блюдо обычно готовят посытнее. Это могут быть мясные или рыбные блюда, что-нибудь из курятины, а также творожные, макаронные запеканки, каши.

Не повторяйте одни и те же продукты. Скажем, суп у вас из крупы, второе блюдо лучше всего приготовить из овощей, а если суп овощной – на гарнир можно сварить кашу или макароны.

Еще одна деталь: не все продукты сочетаются друг с другом. Жареная рыба, например, после молочного супа не годится.

Вы приступаете к приготовлению блюд из мяса, рыбы и птицы. Что надо помнить при этом?

Если вы размораживаете мясо, не ставьте его в теплое место и не заливайте водой – оно потеряет вкус.

Вы, конечно, знаете, что для жарения мясо обычно отбивают на доске. Не забудьте смочить доску водой, чтобы мясо не прилипало.

Всем известно, что мясо и рыбу перед жарением панируют – обваливают в сухарях. Если куски мяса вы сначала смажете взбитым куриным яйцом, при жарке они покроются аппетитной золотистой корочкой.

Для котлет берите черствый хлеб: от свежего котлеты получаются клейкими.

Как угадать, сколько соли положить в котлетный фарш? Не все решаются его попробовать. Обычно на килограмм мясного фарша кладут 2 чайные ложки соли.

Вареное или тушеное мясо готово, когда оно легко отделяется от костей и без усилий прокалывается вилкой.

Рыба во время жарения не будет прилипать к сковородке, если в жир, на котором вы ее жарите, добавить щепотку соли.

После разделки рыбы руки и посуда обычно неприятно пахнут. Протрите все раствором уксуса в воде, а потом хорошенько сполосните.

При чистке рыбы опускайте пальцы в соль, чтобы они не скользили.

Солите рыбу за полчаса перед жарением, тогда она не разваливается при переворачивании.

Чтобы проверить, готовы ли котлеты, нажмите на них сверху чайной ложкой. Если выделяется вне розовый (мутный), а прозрачный сок – котлеты готовы.

БЕЛОРУССКИЕ «ЗРАЗЫ» – ВОЖЫКІ (ЕЖИКИ)

Возьмите:

· полстакана риса,
· 1 столовую ложку сливочного масла,
· 1 пачку (200 г) мясного фарша,
· 1 луковицу, 2 столовые ложки жира,
· 1 столовую ложку муки,
· 2 чайные ложки соли,
· на кончике ножа черного молотого перца,
· полстакана сметаны, зелень петрушки, сельдерея.

Готовьте так:

Промойте рис, залейте его в кастрюле стаканом кипятка, добавьте 1 чайную ложку соли и сливочное масло и варите 15 минут на слабом огне. Остудите и смешайте с мясным фаршем, натертой на терке очищенной луковицей, перцем и 1 чайной ложкой соли. Из этой массы сделайте небольшие шарики и обваляйте их в муке. На сковородку положите жир, разогрейте его на огне и поджарьте зразы, чтобы слегка зарумянились. Поджаренные зразы сложите в кастрюлю, влейте полстакана воды и тушите на слабом огне 30 минут. Потом влейте сметану и доведите до кипения, но больше не кипятите. Потушите огонь. Прополощите зелень и мелко порубите ножом, посыпьте ею зразы. Ваши «вожыкі» готовы!

КОТЛЕТЫ ОБЫКНОВЕННЫЕ

Возьмите:

· полкилограмма фарша или мяса,
· 3 ломтика черствого белого хлеба,
· 2 столовые ложки мелко нарубленной зелени петрушки,
· на кончике ножа черного молотого перца,
· 1 чайную ложку соли,
· полстакана панировочных сухарей
· 2 столовые ложки жира,
· полстакана молока,
· 1 яйцо.

Готовьте так:

Белый хлеб залейте молоком. Очищенную луковицу мелко нарежьте. Промытое и нарезанное кусочками мясо (или фарш) пропустите через мясорубку. Смелите также лук и размокшую в молоке булку. Добавьте яйцо, мелко нарубленную зелень петрушки, перец и 1 чайную ложку соли. Хорошенько вымешайте,

добавьте оставшееся молоко. Сделайте из фарша 10 небольших котлет, обваляйте их в сухарях. Поставьте на огонь сковородку, разогрейте на ней половину жира и положите сначала 5 котлет. Когда котлеты зарумянятся, переверните их на другую сторону. Переложите котлеты на тарелку и так же поджарьте остальные. Огонь не должен быть сильным. Котлеты должны жариться около 10 минут. К готовым котлетам подайте картофельное пюре или макароны.

ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Возьмите:

· 500 г говядины без костей,
· 3 стакана горячей воды,
· 2 чайные ложки соли,
· 5 столовых ложек жира,
· 3 столовые ложки муки,
· 1 лавровый листок,
· на кончике ножа черного молотого перца.

Готовьте так:

Говядину промойте и нарежьте небольшими кусочками. Мясо посолите, поперчите. На сковородке разогрейте жир и обжарьте мясо. Переложите мясо в алюминиевую кастрюлю, залейте 2-мя стаканами горячей воды и поставьте на слабый огонь на один час тушиться. На жиру поджарьте муку до золотистого цвета, разведите 1 стаканом горячей воды и этим соусом залейте мясо. Положите в кастрюлю лавровый листок, попробуйте, хватает ли соли. Готовое мясо должно легко протыкаться вилкой, оно должно быть мягким. Гуляш подавайте к картофельному пюре или к отварным макаронам.

ПЛОВ ИЗ БАРАНИНЫ

Возьмите:

· полкилограмма баранины, 2 моркови,
· 2 стакана риса, 2 луковицы,
· 2 чайные ложки соли
· 2 стакана мясного бульона или воды,
· 100 г сливочного масла,
· на кончике ножа черного молотого перца,
· 2 лавровых листа.

Готовьте так:

Промойте мясо и нарежьте его небольшими кусочками, посыпьте солью и перцем и обжарьте на масле на разогретой сковородке до появления румяной корочки. Мясо сложите в гусятницу, залейте мясным бульоном или водой и поставьте тушиться на слабом огне. Пока тушится мясо, мелко нарежьте лук, почистите и потрите на терке морковь. Разогрейте на сковородке масло, поджарьте на нем до золотистого цвета лук, а затем добавьте морковь и потушите минут 15 на слабом огне. Промойте в нескольких водах рис и все это заложите в гусятницу. Перемешайте, если испарился бульон, добавьте полстакана воды, 2 лавровых листика и, закрыв гусятницу крышкой, поставьте на полтора часа в не слишком горячую духовку. Больше плов не мешайте, он будет готов, когда рис станет рассыпчатым и мягким.

МЯСНОЙ ПАШТЕТ

Возьмите:

· 500 г свинины, 500 г говядины,
· 1 яйцо,
· 2 морковки,
· 4 луковицы,
· 1 корешок петрушки или сельдерея,
· 2 лавровых листка,
· 2 столовые ложки масла,
· 1 столовую ложку жира,
· половину черствого батона,
· пучок зеленой петрушки,
· перец, соль, панировочные сухари.

Готовьте так:

Мясо промойте и порежьте на куски, уложите в алюминиевую кастрюлю. Туда же добавьте очищенную морковь, петрушку (корень), 2 луковицы, лавровый лист, чайную ложку соли, на кончике ножа черного молотого перца. Все залейте 2-мя стаканами горячей воды и поставьте на слабый огонь тушиться на 1 час под крышкой. Через час снимите с огня, положите туда батон. Пока мясо остывает, очистите и мелко нарежьте лук. Поставьте на огонь сковороду, разогрейте на ней масло, всыпьте лук и подрумяньте до золотистого цвета. Теперь смажьте жиром форму для выпечки, обсыпьте ее панировочными сухарями. Промойте и мелко нарубите зеленую петрушку. Остывшее мясо и все, что варилось в кастрюле, пропустите через мясорубку. Добавьте поджаренный лук и нарубленную зелень Вбейте туда же яйцо, все перемешайте, попробуйте, хватает ли соли. Всю эту

массу выложите в приготовленную форму. Запекайте в горячей духовке около часа.

Когда на паштете появится румяная корочка – он готов.

КАША РИСОВАЯ С МАСЛОМ

Возьмите:

· 2 стакана риса.

· 2 чайные ложки соли,

· 100 г сливочного масла.

Готовьте так:

Переберите рис, очистите его от мусора и несколько раз промойте. Подготовленный рис залейте в кастрюле двумя литрами подсоленной воды и варите на слабом огне около часа. Когда зерна риса набухнут, откиньте рис на дуршлаг и сполосните горячей водой. Когда вода стечет, положите рис в кастрюлю, добавьте масло, перемешайте и поставьте на 20 минут в разогретую духовку. Затем достаньте готовую кашу из духовки (не забудьте потушить газ), разложите по тарелкам, сверху положите по кусочку сливочного масла и подавайте к столу, пока каша не остыла.

КАША РИСОВАЯ ПО-КИТАЙСКИ

Возьмите:

· 1 стакан риса,

· два с половиной стакана кипятка.

Готовьте так:

Переберите рис, потому что в нем попадаются маленькие камушки и мусор. Промойте крупу несколько раз под краном, пока вода не станет совсем чистой. Откиньте на сито, чтобы вода стекла. Залейте рис в кастрюле двумя с половиной стаканами кипятка и поставьте на слабый огонь без крышки. Когда вода испарится, черенком деревянной ложки сделайте в каше несколько отверстий и поставьте кастрюлю на самый слабый огонь (хорошо для этой цели использовать рассекатель пламени). Рис готов. Такой рис в Китае готовят несоленым и едят его с помощью двух деревянных палочек.

КАША РИСОВАЯ С ЯБЛОКАМИ

Возьмите:

· 1 стакан риса,
· 5 антоновских яблок,
· 2 чайные ложки соли,
· 4 столовые ложки сахара,
· 2 столовые ложки масла,
· половину чайной ложки корицы.

Готовьте так:

Переберите рис, промойте и замочите его на 1 час в холодной подсоленной воде (1 чайная ложка соли). Вскипятите полтора литра воды (6 стаканов) и всыпьте туда отцеженный от холодной воды рис. Поставьте кастрюлю на сильный огонь, а когда поднимется пена, огонь быстро уменьшите, чтобы кипение было едва заметным. Кипятите 10 минут. Сваренный рис откиньте на дуршлаг. Пока будет вариться рис, очистите яблоки, выньте сердцевину и мелко нарежьте. В глубокую сковороду или форму для кекса на дно положите слой риса, затем слой яблок, присыпьте двумя столовыми ложками сахара и щепоткой корицы. И снова – слой риса, яблок и посыпьте оставшимся сахаром и корицей. Сверху все прикройте рисом, положите кусочками масло и, прикрыв крышкой, поставьте в разогретую духовку на средний огонь. Через 15 минут крышку снимите, чтобы образовалась румяная корочка. Всего каша должна выпекаться в духовке около 40 минут. Выверните кашу на блюдо и подавайте к столу горячей, но вкусна она и холодная, и разогретая.

ГОЛУБЦЫ

Возьмите:

· 1 не слишком тугую головку капусты,
· 500 г мясного фарша,
· неполный стакан риса,
· 3 столовые ложки сливочного масла,
· 1 стакан мясного бульона (или молока),
· 1 головку лука,
· 2 чайные ложки соли,
· на кончике ножа черного молотого перца,
· 2 лавровых листа, стакан сметаны.

Готовьте так:

Капусту очистите, вырежьте ножом из середины кочерыжку. Положите капусту на 10 минут в кастрюлю с кипящей водой. Рис промойте сначала холодной, а потом горячей водой; мелко нарезанный лук поджарьте на масле до золотистого цвета и

соедините с мясным фаршем Все посолите, поперчите, залейте стаканом мясного бульона или молока, хорошо размешайте. Выньте из кипятка капусту; когда немного остынет, разберите кочан на листья, срежьте толстые стебли. На подготовленные капустные листья кладите по две столовые ложки фарша, сверните листья конвертиками и укладывайте в гусятницу или кастрюлю, смазав дно маслом. Влейте туда немного воды и поставьте на 1 час в духовку тушиться. Под конец влейте сметану, размешанную с томатной пастой, положите 2 лавровых листа и потушите еще полчаса. Если у вас нет томатной пасты, можно ее заменить 2–3 свежими помидорами, порезав их и добавив в голубцы за полчаса до готовности.

«ШИШЕЧКИ» ИЗ СОСИСОК

Возьмите:

· 3 сосиски,
· 1 столовую ложку натертого твердого сыра,
· 1 столовую ложку топленого масла,
· 1 столовую ложку майонеза,
· 1 столовую ложку мелко нарубленной зелени петрушки или укропа.

Готовьте так:

На сосисках, очищенных от оболочек, ножом сделайте частые надрезы с двух сторон под углом. Зажгите газ и поставьте на него сковородку с маслом. Когда масло разогреется, осторожно положите в сковородку сосиски, предварительно обмазав их майонезом и обваляв в тертом сыре. Прожарьте с двух сторон, переложите на тарелку и перед подачей на стол посыпьте рубленой зеленью. Подавайте горячими.

КАЛЬМАРЫ В СМЕТАНЕ

Возьмите:

· 500 г кальмаров,
· 2 луковицы,
· 2 столовые ложки тертого сыра,
· 4 столовые ложки масла,
· на кончике ножа черного молотого перца,
· 2 чайные ложки соли,
· зелень петрушки;

для соуса:

· 1 стакан сметаны,
· 1 столовую ложку масла,
· 1 столовую ложку муки.

Готовьте так:

Очищенные от пленки кальмары промойте и нарежьте тонкой соломкой. Разогрейте на сковородке 2 столовые ложки масла и быстро обжарьте кальмары. На остальном масле (2 ложки) поджарьте мелко нарезанный лук. Добавьте лук к кальмарам, все посолите, посыпьте перцем и залейте сметанным соусом. Соус приготовьте так: на одной столовой ложке масла поджарьте муку, добавьте сметану и доведите до кипения. Сверху все посыпьте тертым сыром и поставьте на 20 минут в горячую духовку. Это блюдо подают к столу горячим, посыпав сверху рубленой зеленью.

КЛЕЦКИ С ЯБЛОЧНОЙ НАЧИНКОЙ

Возьмите:

· 2 стакана муки,
· 3 яйца,
· полтора стакана молока,
· 3 средних яблока, 1 стакан сахара,
· 1 стакан сметаны, соль.

Готовьте так:

Яйца взбейте в мисочке в крепкую пену со щепоткой соли, влейте молоко. Постепенно добавляйте муку, все время взбивая тесто, чтобы оно вобрало в себя как можно больше воздуха. Яблоки вымойте, очистите от кожуры, натрите на крупной терке, добавьте в тесто, перемешайте. Поставьте на огонь кастрюлю с тремя литрами воды, добавьте чайную ложку соли. Когда вода закипит, при помощи двух ложечек формируйте из теста продолговатые клецки и опускайте их в кипящую воду. Чтобы клецки не пристали ко дну кастрюли, аккуратно помешайте воду в самом начале варки. Когда клецки всплывут, убавьте огонь и поварите их еще 4 минуты. Готовые клецки выньте шумовкой, выложите на блюдо. Взбейте сахар со сметаной и этой смесью залейте готовые клецки.

РЫБНЫЕ «КАШТАНЫ»

Возьмите:

· 400 г рыбного филе,

· 2 яйца,
· пучок зеленого лука,
· 6 ломтиков черствого пшеничного хлеба (батона),
· 4 столовые ложки молока или воды,
· щепотку соли,
· 2 столовые ложки муки,
· полстакана растительного масла,
· 2 столовые ложки панировочных сухарей,
· чуточку перца.

Готовьте так:

Заранее замочите ломтики хлеба в молоке. Рыбное филе пропустите через мясорубку. Хлеб отожмите рукой и тоже пропустите. Фарш посолите, поперчите и перемешайте. Сварите вкрутую яйца, почистите их и мелко нарубите. Промойте, мелко порубите лук и смешайте с яйцами. Из рыбного фарша сделайте лепешки и в середину каждой положите смесь яйца с луком. Соедините края лепешки и скатайте их в виде шариков, обваляйте в муке. В мисочке вилкой взбейте яйцо, в другой мисочке приготовьте панировочные сухари. Обмакивайте сначала шарики в яйце, а потом обваляйте в панировочных сухарях. В высокой сковородке поставьте на огонь разогреваться 3 столовые ложки растительного масла. Когда масло разогреется, обжаривайте «каштаны» со всех сторон, пока не зарумянятся. Не забывайте подливать подсолнечное масло.

ЦЫПЛЯТА В ЯБЛОКАХ

Возьмите:

· 2 небольших цыпленка,
· 5 антоновских яблок,
· 1 чайную ложку соли,
· 1 чайную ложку корицы,
· 4 столовые ложки масла.

Готовьте так:

Обработайте цыплят, промойте под краном, каждую тушку разрежьте на четыре части. Кусочки посолите и обжарьте с двух сторон на сковородке с растопленным маслом. Обжаренные куски положите в гусятницу. Вымойте яблоки, разрежьте их на части, вынимая сердцевину, и обложите цыплят. Посыпьте корицей. Закройте крышкой гусятницу и поставьте на 1 час в духовку. Яблоки должны покрывать куски мяса, а все блюдо – зарумяниться.

ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ

Возьмите:

· 1 курицу,
· 2 стакана риса,
· 4 столовые ложки сливочного масла,
· 4 стакана мясного бульона или воды,
· 1 луковицу,
· 3 чайные ложки соли,
· 2 лавровых листа,
· на кончике ножа черного молотого перца.

Готовьте так:

Очищенную и вымытую курицу разрежьте на небольшие порции. Сначала отрежьте ножки, потом крылья, затем разрежьте вдоль позвоночника и каждую половину еще на четыре куска. Посолите курицу, посыпьте перцем. Разогрейте на сковородке масло и обжарьте подготовленные куски курицы до получения румяной корочки. Обжаренную курицу сложите в гусятницу, залейте бульоном и поставьте на полчаса на слабый огонь тушиться. Пока тушится курица, нарежьте мелко очищенную луковицу и поджарьте в масле до золотистого цвета. Рис промойте в нескольких водах. Заложите рис и поджаренный лук в гусятницу, добавьте лавровый лист, перемешайте, закройте крышкой и поставьте на полтора часа в не слишком горячую духовку. Мешать плов больше не надо. Он будет готов, когда рис станет рассыпчатым и мягким.

ЦЫПЛЯТА В СМЕТАНЕ

Возьмите:

· 2 небольших цыпленка,
· 4 антоновских яблока,
· 4 столовые ложки масла,
· 1 стакан сметаны, 2 чайные ложки соли,
· 2 столовые ложки мелко нарубленной зелени петрушки и сельдерея.

Готовьте так:

Обработайте цыплят, промойте под краном, каждую тушку разрежьте на 4 части. Кусочки посолите и обжарьте с двух сторон на сковородке с растопленным маслом. Кусочки мяса сложите в гусятницу. Очищенные от кожуры яблоки нарежьте дольками, вынимая сердцевину, и положите наверх, на цыплят. Залейте все сметаной и поставьте в не очень жаркую духовку на 1 час. Когда

цыплята зарумянятся, выложите их на блюдо и подавайте на стол, посыпав мелко нарубленной зеленью. Это блюдо украсит любой праздничный стол.

Блюда из молока и творога

Вы, ребята, наверное, знаете, как полезно и питательно молоко! Оно входит в состав многих блюд, из него люди давно научились делать замечательные продукты: масло, творог, сыр…

Попробуйте и вы приготовить что-нибудь, но прежде прочитайте эти советы:

молоко при кипячении не убежит, если края кастрюли вы смажете жиром;

молоко не подгорит, если, прежде чем влить молоко, вы сполоснете кастрюлю холодной водой;

молочные каши и супы можно готовить на молоке, разбавленном водой. Так как макаронные изделия и крупы из целых зерен (рис, перловая крупа, пшено) плохо разваривaются в молоке, их сначала поварите в воде (10–15 минут), а потом уже добавляйте закипевшее молоко;

охлаждайте вскипевшее молоко в открытой кастрюле;

сухое молоко перед употреблением просейте, затем растворите в небольшом количестве воды, чтобы не образовалось комочков. Хорошо размешайте, долейте остальную воду и, помешивая, доведите до кипения. На стакан сухого молока возьмите полтора стакана воды;

когда молоко стоит на плите, будьте внимательны, следите, чтобы оно не убежало, а то вас ждут большие неприятности (мытье плиты, проветривание кухни, отскабливание кастрюли).

МОЛОЧНЫЙ СУП «БУРЕНУШКА»

Возьмите:

· одну третью часть небольшого кочана капусты,
· 1 морковку,
· 1 столовую ложку муки,
· 2 столовые ложки сливочного масла,
· 5 стаканов молока,
· 3 картофелины,
· по половине чайной ложки соли и сахара,
· пучок зеленой петрушки и укропа.

Готовьте так:

Очистите капусту от испорченных листьев, отрежьте одну

третью часть кочана, ополосните водой и мелко нашинкуйте. Очистите и промойте, а потом натрите на овощной терке морковь. Очистите и промойте картофель и нарежьте соломкой. Налейте в кастрюлю 1 стакан воды и положите приготовленные овощи. Все это поставьте на огонь, а когда вода закипит, убавьте огонь и тушите овощи, пока они не станут мягкими. На это уйдет минут 20. В другую кастрюлю, ополоснув ее холодной водой, залейте 5 стаканов молока, поставьте на огонь и вскипятите. Залейте овощи горячим молоком, добавьте соль и сахар (по половине чайной ложки) и поставьте на очень слабый огонь. На маленькой сковородке растопите масло, подрумяньте на нем муку и заправьте суп. Поварите еще 2–3 минуты и выключайте газ. Зелень промойте, мелко нарежьте и бросьте в суп. Ваш суп готов. Разливайте его по тарелкам.

СУП МОЛОЧНЫЙ С КЛЕЦКАМИ

Возьмите:

· 1 литр молока,
· 1 стакан воды,
· 1 чайную ложку сахара,
· треть чайной ложки соли,
· 50 г сливочного масла;

для клецок:

· полстакана молока,
· полстакана муки,
· 1 яйцо,
· щепотку соли.

Готовьте так:

Вначале приготовьте тесто на клецки. Вскипятите в маленькой кастрюльке полстакана молока. Добавьте чайную ложку сливочного масла. Всыпьте в кипящее молоко муку, все время мешая, чтобы не было комочков. Когда мука заварится, снимите кастрюлю с огня. Добавьте в это тесто яйцо, перемешайте. Молоко влейте в кастрюлю, поставьте на огонь. Добавьте воду, соль, сахар, вскипятите. В кипящее молоко чайной ложкой, смоченной в холодной воде, выкладывайте по полложечки теста. Помешайте, чтобы клецки не прилипли ко дну. Варите, пока клецки не всплывут. Выключите газ. Разлейте суп по тарелкам, заправьте сливочным маслом.

МОЛОЧНЫЙ СУП ПО-МОГИЛЕВСКИ

Возьмите:

· 1 литр молока,
· 1 чайную ложку сахара,
· половину чайной ложки соли;

для блинчиков:

· полстакана картофельного крахмала,
· неполный стакан молока,
· 1 яйцо, щепотка соли,
· 2 столовые ложки топленого и одну – сливочного масла.

Готовьте так:

В мисочку всыпьте полстакана крахмала и влейте чуть больше половины стакана молока, вбейте туда же яйцо и всыпьте чуточку соли. Перемешайте, это тесто должно быть похожим на жидкую сметану. Поставьте на огонь сковородку и разогрейте на ней маленький кусочек топленого масла, затем ложкой налейте на сковородку немного теста и наклоните сковороду, чтобы тесто растеклось. Через минуту – две блин лопаточкой переверните на другую сторону. Блин должен быть не толще 2 миллиметров. Выпеките все блины, не забывая класть на сковородку по кусочку топленого масла. Когда блины остынут, нарежьте их тонкими полосками, как лапшу. В эмалированной кастрюле вскипятите молоко, добавьте сахар (1 чайную ложку) и немного соли. Когда молоко закипит, бросьте в кастрюлю подготовленную лапшу и поварите на очень слабом огне еще минут 5. Выключите газ и закройте кастрюлю крышкой. Через 5 минут разливайте по тарелкам.

Суп готов.

ЗАТИРКА НА МОЛОКЕ ПО-БЕЛОУССКИ

Возьмите:

· 1 литр молока,
· 1 стакан муки,
· 1 яйцо,
· половину чайной ложки сахара,
· 2 столовые ложки сливочного масла,
· щепотку соли.

Готовьте так:

Просейте муку через сито и слегка подрумяньте на сковороде без жира до светло-золотистого цвета. Всыпьте муку в мисочку, добавьте несколько столовых ложек воды, яйцо, сливочное масло, сахар и щепотку соли. Все это хорошенько перетрите в руках. Получатся мелкие рваные комочки теста. Эмалированную

кастрюлю сполосните холодной водой, влейте 1 литр молока (4 стакана), поставьте на огонь и вскипятите. В кипящее молоко бросьте комочки теста. Убавьте огонь и на очень слабом огне варите 10 минут, время от времени помешивая ложкой. Потушите огонь, закройте кастрюлю крышкой, пусть так постоит еще минут 5, «дойдет». Вот и готова белорусская затирка, молочный суп, который любили наши белорусские предки. Раньше для приготовления затирки использовали ржаную муку.

СОЛЕНАЯ «СНЕЖНАЯ БАБА»

Возьмите:

· 250 г творога,
· пол-луковицы,
· 2 горошины черного или душистого перца,
· 2 кусочка моркови
· 2 столовые ложки густой сметаны,
· половину чайной ложки соли.

Готовьте так:

Творог разотрите со сметаной и с солью. Почищенный и мелко порубленный лук смешайте с творогом. Из приготовленной творожной массы скатайте 2 шара. Один побольше – это туловище снежной бабы. Уложим его на тарелку. Другой ком поменьше – это ее голова. Ставим «голову» на «туловище». Глаза сделаем из горошин перца, а нос и рот – из кусочков моркови. Голову этой снежной бабы можно прикрыть шляпой из верхушки красного помидора, зеленого огурца или шляпкой маринованного гриба.

ТАРТАЛЕТКИ С СЫРОМ

Возьмите:

· формочки для выпечки кексов;

для теста;

· полтора стакана муки,
· 100 г сливочного масла,
· 100 г сметаны,
· половину чайной ложки соли;

для начинки:

· 150 г творога,
· 125 г острого тертого сыра,
· 2 яйца,

· пол столовой ложки манной крупы.

Готовьте так:

Сперва займитесь тестом – в миске порубите муку с маслом, чтобы получилась маслянистая крупа. Влейте в смесь подсоленную сметану. Все смешайте, замесите тесто, раскатайте его на посыпанной мукой разделочной доске. Вырежьте из теста стаканом кружочки. Смажьте жиром формочки, уложите в них кружочки, прижимая их пальцами к краям. Для начинки разотрите желтки с творогом и тертым сыром, добавьте манную крупу и размешайте. Белки хорошенько взбейте и тоже добавьте в начинку, аккуратно размешивая. Добавьте щепотку соли. На две трети наполните формочки начинкой. Поставьте формочки на противень и выпекайте в духовке на среднем огне, пока тарталетки не станут золотистого цвета. Выньте противень из духовки, потушите газ. Когда тарталетки остынут, выньте их из формочек.

Приятного аппетита!

ЛЕНИВЫЕ ВАРЕНИКИ

Возьмите:

· 400 г творога,
· 1 яйцо,
· 3 столовые ложки муки,
· 1 чайную ложку соли.

Готовьте так:

Налейте в кастрюлю полтора литра воды, всыпьте 1 чайную ложку соли и поставьте на огонь. Разотрите в миске деревянной ложкой творог с яйцом, потом всыпьте муку, перемешайте. Вымесите тесто руками. На обсыпанной мукой разделочной доске раскатайте из теста продолговатые валики в 2 см толщиной. Разрежьте валики на кусочки длиной 4–5 см. Когда вода закипит, осторожно опустите в нее вареники. Через 2–3 минуты вареники всплывут. Выньте их шумовкой. Ленивые вареники готовы. Подавайте их горячими. Можно со сметаной. А можете посыпать вареники сахаром.

УКРАИНСКИЕ ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ

Возьмите:

для теста:

· 3 стакана муки, полстакана воды,

· 2 яйца, половину чайной ложки соли;

для начинки:

· 700 г творога.

· 3 столовые ложки сахара,

· 2 яйца;

для приправы:

· 150 г сливочного масла,

· 2 столовые ложки сахара.

Готовьте так:

Просейте муку через сито на разделочную доску, сделайте в муке углубление и влейте туда полстакана воды, вбейте яйца, посолите. Замесите тесто, накройте его салфеткой и займитесь начинкой. Пропустите творог через мясорубку, вбейте яйца, добавьте сахар и щепотку соли, все перемешайте. Тесто раскатайте тонким слоем в полтора миллиметра толщиной. Разрежьте тесто на квадраты размером 5 на 5 см. В середину каждого квадрата кладите по чайной ложке начинки и лепите треугольные вареники. Не кладите слишком много начинки, чтобы тесто не растягивалось. Поставьте в большой кастрюле кипятиться 4 литра воды и всыпьте 6 чайных ложек соли. В закипевшую воду осторожно бросайте вареники. Через 8 – 10 минут вареники всплывут на поверхность. Дайте им покипеть еще 2–3 минуты и вынимайте шумовкой. Вареники готовы. Полейте их разогретым сливочным маслом и посыпьте сахаром.

СЫРНИКИ ЖАРЕНЫЕ

Возьмите:

· 250 г клинкового сыра,

· 1 яйцо,

· 5 столовых ложек сахарного песка;

для жаренья:

· 100 г жира;

для посыпания:

· 3 столовые ложки сахарной пудры,

· половину чайной ложки ванильного сахара или корицы.

Готовьте так:

Творог пропустите через мясорубку. Разбейте яйцо и отделите белок от желтка. Желток разотрите с сахаром до получения пышной массы. Из белка взбейте густую пену. Все это сложите в миску, вымешайте тесто. Скатайте валик диаметром 5 см. На посыпанной мукой разделочной доске порежьте тесто на куски толщиной 2 см. Обваляйте сырники в муке, придайте им

форму котлет. Зажгите огонь, поставьте на газ сковородку с жиром и на разогретой сковородке поджарьте сырники с обеих сторон до золотистого цвета. Уложите аккуратно на блюдо и посыпьте сверху сахарной пудрой, смешанной с ванилином или с корицей. Подавайте теплыми. Можно их также подавать со сметаной.

ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА

Возьмите:

· 500 г творога,
· 3 столовые ложки манной крупы,
· 2 столовые ложки сахара,
· половину чайной ложки соли,
· 1 яйцо,
· 1 столовую ложку панировочных сухарей,
· 1 столовую ложку жира,
· полстакана сметаны.

Готовьте так:

Протрите творог через сито или дуршлаг. Добавьте в творог сырое яйцо, сахар, соль и все тщательно перемешайте. Вскипятите стакан воды в маленькой кастрюльке, всыпьте туда манную крупу, помешивая, чтобы не было комочков. Варите кашу 10 минут, помешивая, чтобы не пригорела. Затем кашу остудите, соедините с творогом, перемешайте до однородной массы. Противень или сковороду смажьте жиром, посыпьте панировочными сухарями, выложите туда приготовленную массу слоем толщиной в 3–4 см. Поверхность массы разровняйте ножом, смажьте частью сметаны, поставьте массу в духовку. Запекайте около получаса до появления румяной корочки, потом противень с запеканкой осторожно достаньте из духовки и поставьте на мокрое полотенце (так запеканка лучше дойдет). Когда запеканка остынет, разрежьте ее на порции, разложите на тарелки и подавайте к столу, полив сметаной.

ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ, КОТОРЫЙ НЕ НАДО ПЕЧЬ

Возьмите:

· 5 пачек печенья,
· 5 сладких творожных сырков,
· 150 г сливочного масла,
· 2 столовые ложки какао,

· полстакана молока,

· полстакана изюма или мелко нарезанного твердого мармелада;

для глазури;

· по 1 столовой ложке сахара,

· масла, какао и воды.

Готовьте так:

Сырки разотрите с маслом до получения однородной массы. Разделите это на 2 равные части. В одну часть добавьте 2 столовые ложки какао, в другую – вымытый и отжатый изюм или мелко нарезанный мармелад. Теперь приготовьте лист фольги или полиэтиленовый пакет и уложите его на разделочную доску. Налейте в мисочку молоко и, обмакивая в нем печенье, раскладывайте на фольге или полиэтилене в форме квадрата или прямоугольника. Наверх положите пласт творога с изюмом или мармеладом. Затем опять выложите слой смоченного в молоке печенья, а сверху творог с какао. Закройте все это еще одним слоем печенья. Теперь сварим глазурь. Для этого смешайте 1 столовую ложку сахара с таким же количеством воды, сливочного масла и какао. Поместите все это в небольшую кастрюльку, поставьте на огонь и варите, помешивая, пока не растворится сахар. Глазурь следует остудить, а потом смазать ею верх и бока нашего торта. Поставьте торт в холодильник на 2 часа. Попробуйте, это очень вкусно!

ТВОРОЖНЫЕ ШАРИКИ С ЯБЛОКАМИ

Возьмите:

· 1 яйцо,

· 1 пачку творога (250 г),

· 1 столовую ложку сахара,

· 5 столовых ложек муки,

· щепотку соли,

· половину чайной ложки соды,

· 1 столовую ложку уксуса;

для начинки:

· 1 большое яблоко,

· 1 столовую ложку сахара;

для жаренья:

· полстакана растительного масла;

для посыпки:

· 1 столовую ложку сахарной пудры.

Готовьте так:

Вбейте в миску яйцо, добавьте сахар, соль, разотрите, туда же положите творог и растворенную в уксусе соду. Всыпьте муку и замесите тесто. Очищенное с вынутой сердцевиной яблоко натрите на терке и смешайте с сахаром. Тесто раскатайте в виде длинного жгута и нарежьте на ровные кусочки. Каждый кусок теста раскатайте на посыпанной мукой разделочной доске в лепешку. В центр каждой лепешки положите яблоки, сверху защипните края и придайте форму шарика. Налейте на сковородку растительное масло и разогрейте его на огне. Жарьте шарики, опуская их в масло, до золотистого цвета. Осторожно доставайте их со сковородки с помощью вилки. Поджаренные шарики положите на несколько минут на дуршлаг, чтобы с них стекло масло. Разложите шарики на блюде и посыпьте сахарной пудрой. Подавайте к чаю еще теплыми.

КАША ПШЕННАЯ НА МОЛОКЕ

Возьмите:

· 2 стакана пшена,
· 1 литр (4 стакана) молока,
· 3 столовые ложки сливочного масла,
· 2 столовые ложки сахара,
· 1 чайную ложку соли.

Готовьте так:

Пшенную крупу промойте несколько раз сначала в холодной, а потом в горячей воде. Вскипятите молоко и всыпьте туда крупу, соль, сахар и 1 столовую ложку масла. Варите кашу на слабом огне 1 час 30 минут, время от времени помешивайте. В готовую кашу добавьте оставшееся масло (2 столовые ложки) и подавайте к столу горячей.

РУЛЕТ ИЗ ТВОРОГА

Возьмите:

· 500 г творога,
· 250 г (пачку) масла или маргарина,
· полтора стакана муки,
· половину чайной ложки соды,
· 2 столовые ложки кефира,
· щепотку соли;

для начинки:

· густое варенье или мармелад, можно нарезанные и

смешанные с сахаром яблоки;

для посыпки:

· 2 столовые ложки сахарной пудры.

Готовьте так:

В миске разотрите творог с размягченным маслом (масло заранее достаньте из холодильника), добавьте туда же соду, размешанную в 2 столовых ложках кефира, щепотку соли. Постепенно добавьте в тесто мук, размешивая, чтобы не образовалось комков. Тесто слегка вымесите, придайте ему форму шара, поставьте в холодильник на 40 минут. Когда тесто застынет, достаньте его, разделите на четыре части, раскатайте каждую часть на доске, посыпанной мукой. Сверху на раскатанное тесто положите начинку (во всех рулетах можно сделать разные начинки). Рулеты закатайте, положите на смазанный жиром противень. Выпекайте в духовке на среднем огне, пока не подрумянится, затем аккуратно достаньте, снимите с противня, сразу же посыпьте сахарной пудрой. Когда остынут, можете нарезать и подавать к столу.

КАША МАННАЯ С МОЛОКОМ

Возьмите:

· 2 стакана молока,
· полстакана воды,
· 3 столовые ложки манки,
· 1 столовую ложку сахара.
· половину чайной ложки соли,
· 2 столовые ложки масла.

Готовьте так:

Вскипятите в кастрюле 1 стакан молока и полстакана воды. Убавьте огонь и всыпьте в молоко тонкой струйкой манку, соль и сахар, постоянно помешивая. Огонь должен быть слабым, чтобы каша только слегка булькала. Часто помешивайте, чтобы каша не пригорела, и понемногу доливайте оставшееся холодное молоко. Через 10 минут каша готова. Закройте кастрюлю крышкой, пусть каша минут 5 настоится. Готовую кашу разлейте по тарелкам и добавьте понемногу сливочного масла.

Ах, картошка, объеденье!

Из картошки можно приготовить очень много вкусных и разнообразных блюд. Есть даже такая книга «500 блюд из картофеля».

Пятьсот не пятьсот, а девятнадцать рецептов приготовления картофеля вы найдете в этой книге.

Нужно помнить, что самый полезный картофель – это картофель, сваренный или испеченный в кожуре. Важно также знать, что самые ценные вещества картофеля – белки, витамины, минеральные соли – находятся под его кожурой. Поэтому постарайтесь, чтобы кожура при чистке картофеля была тоненькой.

Прежде чем заняться приготовлением блюд из картофеля, прочитайте и постарайтесь запомнить эти советы:

для приготовления картофельного пюре годится только горячее молоко, от холодного пюре станет некрасивым, серым;

если вы хотите сварить картофель побыстрее, залейте его кипятком, посолите и бросьте в кастрюлю кусочек сливочного масла или маргарина;

вареный картофель получится очень вкусным, если вы бросите в кастрюлю, где он варится, лавровый лист, зубочек чеснока или немного укропа;

варите картофель на умеренном огне. Если его варить на сильном, он сверху разварится, а внутри останется сырым;

сваренный в кожуре картофель очищается быстрее, если его сразу после варки облить холодной водой;

если вы начистили картофеля больше, чем вам было нужно, не печальтесь. Картофель промойте и, завернув в целлофановый мешок, положите в холодильник. Так его можно оставить на следующий день.

Ну, а самый вкусный картофель – это картофель, испеченный в горячей золе костра во время похода или экскурсии.

БЕЛОРУССКИЕ «ДРАНИКИ», ИЛИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ

Возьмите:

· 10 картофелин,

· полстакана подсолнечного масла,
· 2 чайные ложки соли,
· 2 яйца,
· на кончике ножа питьевой соды,
· 1 стакан сметаны.

Готовьте так:

Очищенный и промытый картофель потрите на мелкой терке. Дайте картофелю постоять минут 10 и отлейте ложкой отстоявшийся сок. Добавьте сок и 2 яйца, на кончике ножа питьевой соды и все хорошо размешайте. Поставьте на огонь сковородку и налейте 2 столовые ложки подсолнечного масла, а когда оно нагреется, ложкой кладите на сковороду небольшие тонкие оладьи – драники. Подрумяньте их с обеих сторон. Снимая готовые драники со сковороды, складывайте их в кастрюлю, чтобы не остыли, пока вы поджарите остальные. К готовым драникам подайте сметану. Можно есть драники и со сливочным маслом, и с поджаренным салом, и с брусничным вареньем. Кто как любит.

КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ В ОМЛЕТЕ

Возьмите:

· 8 картофелин,
· 2 яйца,
· 4 столовые ложки топленого масла,
· 1 луковицу,
· пучок зеленой петрушки и укропа,
· полстакана молока,
· 2 чайный ложки соли.

Готовьте так:

Очищенный и промытый картофель отварите, залив горячей водой и добавив одну чайную ложку соли. Отцедите, немного остудите и нарежьте кубиками. На глубокой сковороде разогрейте масло, обжарьте в нем картофель и очищенный мелко нарезанный лук до золотистого цвета. Разбейте в миску яйца, всыпьте 1 чайную ложку соли, расколотите вилкой и смешайте с молоком. Залейте этой смесью картофель и поставьте на 10 минут в горячую духовку. Сверху омлет должен покрыться румяной корочкой. Промойте и мелко нарубите зелень петрушки и укропа. Выложите готовый омлет на блюдо и подавайте к столу горячим, посыпав зеленью.

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ

Возьмите:

· 1 стакан муки,
· 1 яйцо,
· щепотку соли,
· 3 столовые ложки воды;

для фарша:

· 5 картофелин,
· 1 луковицу,
· 1 столовую ложку соли,
· 2 столовые ложки сливочного масла;

для поливки:

· полстакана сметаны.

Готовьте так:

В миску всыпьте стакан муки, вбейте яйцо, влейте 3 столовые ложки холодной воды. Замесите крутое тесто, всыпьте в него щепотку соли и придайте тесту форму шара. Прикройте тесто чистым полотенцем и оставьте на 40 минут. Тем временем приготовьте картофельный фарш. Очищенный и промытый картофель поставьте вариться. Не забудьте его посолить! Когда картофель сварится, отцедите его и горячим протрите через металлическое сито. Мелко нарежьте очищенную луковицу и поджарьте на сковородке на сливочном масле до золотистого цвета. Смешайте поджаренный лук с картофелем. Готовое тесто раскатайте скалкой на разделочной доске, посыпанной мукой. Раскатанное тесто порежьте ножом на ромбы или квадраты размером 6 см на 6 см. Тесто не должно быть толще 2 мм. В серединку каждого квадрата положите небольшой картофельный шарик и защипните края. Если края плохо склеиваются, смажьте тесто по краю водой. Когда вареники будут склеены, сварите их в кипящей подсоленной воде. Кипятить следует минут 5, готовые вареники всплывут на поверхность воды. Готовые вареники выложите на блюдо и полейте сметаной.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С САЛОМ

Возьмите:

· 10 одинаковых средней величины картофелин,
· кусочек сала, который можно разрезать на 10 ломтиков,
· 10 новых (неиспользованных) деревянных зубочисток,
· 2 неполные чайные ложки соли.

Готовьте так:

Очищенный и промытый картофель обсушите с помощью чистой салфетки или кухонного полотенца. В каждой

картофелине проделайте наверху небольшое отверстие с помощью ножа, вставьте в нее кусочек сала и закрепите деревянной зубочисткой. На глубокой сковороде уставьте картофель так, чтобы сало торчало сверху. Посолите и поставьте в горячую духовку на 40 минут, пока картофель не зарумянится. Подавайте к столу горячим. К такому картофелю можно подавать кефир или простоквашу.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАНЕ

Возьмите:

· 10 картофелин,
· 2 чайные ложки соли,
· полстакана сметаны,
· 3 столовые ложки масла,
· 2 столовые ложки тертого сыра
· 1 столовую ложку панировочных сухарей,
· пучок зеленой петрушки и укропа.

Готовьте так:

Очищенный и промытый картофель залейте в кастрюле 1 литром горячей воды, посолите и поставьте на огонь. Готовый картофель отцедите, немного остудите и нарежьте дольками. На глубокую сковороду положите масло, разогрейте его и обжарьте в нем картофель. Поджаренный картофель залейте сметаной, посыпьте тертым сыром и сухарями и поставьте в горячую духовку на полчаса. Вынимайте, когда наверху появится золотистая корочка. Промойте и мелко нарубите зелень. Готовый картофель переложите на блюдо и посыпьте мелко нарубленной зеленью.

КАРТОФЕЛЬ В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ

Возьмите:

· 10 небольших картофелин,
· полстакана подсолнечного масла,
· 6 долек чеснока,
· 2 чайные ложки соли.

Готовьте так:

Очищенный картофель промойте и обсушите чистым полотенцем или салфеткой. Каждую картофелину разрежьте пополам. Большую половину подсолнечного масла разогрейте на сковородке и обжарьте картофель до золотистого цвета. Затем

приготовьте чесночный соус. Для этого очищенный чеснок разотрите с солью, добавьте 2 столовые ложки подсолнечного масла и хорошенько перемешайте. Поджаренный картофель шумовкой выньте на блюдо или на глубокую тарелку и полейте приготовленным чесночным соусом.

Не забудьте убрать за собою на кухне!

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЯЙЦАМИ

Возьмите:

· 10 картофелин,
· 2 яйца,
· 2 столовые ложки тертого сыра,
· 1 стакан сметаны,
· 2 столовые ложки сливочного масла,
· 2 чайные ложки соли.

Готовьте так:

Промойте картофель и отварите его в кожуре. Через полчаса, когда картофель сварится, отлейте воду и подождите, пока немного остынет. Очистите его от кожуры и нарежьте кружочками. Яйца сварите вкрутую, очистите от скорлупы и тоже нарежьте кружочками. Смажьте маслом глубокую сковороду и уложите на ней рядом картофель и яйца. Посолите все и полейте растопленным маслом. Сверху полейте сметаной и посыпьте тертым сыром. Поставьте в горячую духовку и запекайте 20 минут до появления румяной корочки. Подавать к стол можно и в сковородке.

КАРТОФЕЛЬ С РУБЛЕНЫМИ ЯЙЦАМИ

Возьмите:

· 8 картофелин,
· 3 яйца,
· 5 столовых ложек сливочного масла,
· 4 столовые ложки сливок,
· пучок зеленого укропа,
· 2 чайные ложки соли.

Готовьте так:

Очищенный и промытый картофель залейте в кастрюле 1 литром горячей воды, посолите и поставьте вариться. Картофель варится около получаса. Сварите вкрутую яйца. Очищенные от скорлупы яйца мелко нарубите или разомните в мисочке с

помощью вилки. Промойте и мелко нарубите укроп. Когда картофель сварится, слейте воду и нарежьте его кубиками. Смешайте нарубленный картофель с яйцами и полейте разогретым на сковородке сливочным маслом. Выложите на блюдо, посыпьте укропом, а сверху полейте сливками.

КАРТОФЕЛЬ ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

Возьмите:

· 6 картофелин,
· 2 луковицы,
· 4 столовые ложки сливочного масла,
· 1 стакан мясного бульона,
· 1 столовую ложку муки,
· 2 чайные ложки соли,
· пучок зеленой петрушки,
· на кончике ножа черного молотого перца.

Готовьте так:

Промойте картофель и отварите его в кожуре. Пока варится картофель (не менее получаса), приготовьте белый соус. Для этого очищенный лук нарежьте колечками. Поставьте на огонь сковородку, разогрейте на ней масло и обжарьте лук до золотистого цвета, добавьте муку и перец, перемешайте, потом посолите, разведите мясным бульоном, доведите до кипения. Ваш соус готов. Приготавливая соус, будьте осторожны, вливая на сковородку бульон. Чтобы он не брызнул на руки убавьте огонь. Картофель уже сварился, слейте воду и подождите минут 10, пусть немного остынет. Очищенный от кожуры картофель нарежьте дольками и залейте приготовленным соусом. Поварите еще 10 минут. Выложите на блюдо и подавайте на стол, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ

Возьмите:

· 10 картофелин,
· 150 г сала,
· 2 луковицы,
· полстакана сметаны,
· полстакана мясного бульона,
· 1 чайную ложку сухого тмина,
· 2 чайные ложки соли.,

· на кончике ножа черного молотого перца.

Готовьте так:

Сало нарежьте мелкими кусочками, положите на сковороду и поставьте на огонь. Очищенный и мелко нарезанный лук добавьте к салу, когда оно начнет румяниться, и поджарьте до золотистого цвета. Очищенный, промытый и нарезанный соломкой картофель положите в кастрюлю, добавьте туда поджаренные лук и сало, залейте бульоном и сметаной, добавьте соль, тмин и перец. Теперь поставьте все это тушиться на небольшом огне минут 40, пока картофель не станет совсем мягким. Выложите картофель на блюдо. К такому картофелю можно подать кефир или простоквашу.

КАРТОФЕЛЬ ФАРШИРОВАННЫЙ

Возьмите:

· 10 крупных картофелин одинаковой величины,
· 4 луковицы.
· 2 чайные ложки соли,
· 2 столовые ложки сливочного или топленого масла,
· на кончике ножа черного молотого перца,
· полстакана сметаны,
· пучок зеленого укропа.

Готовьте так:

Очищенный и промытый картофель положите на противень и испеките в духовке до полуготовности (около 20 минут). Достаньте противень из духовки, подождите минут 10, пока картофель немного остынет. Острым ножом срежьте верхушки и достаньте сердцевину каждой картофелины. Разотрите пестиком кусочки картофеля или протрите через сито. Мелко нарежьте очищенный лук и поджарьте на сковородке с разогретым маслом до золотистого цвета. Соедините лук с картофельным пюре, добавьте соль и перец и размешайте. Этим фаршем наполните отверстия в каждой картофелине и уложите на противень. Сверху сбрызните растопленным маслом. Поставьте противень в горячую духовку минут на 20. Осторожно достаньте противень, выложите картофель на блюдо и посыпьте промытым и мелко нарубленным укропом.

КАРТОФЕЛЬНАЯ БАБКА

Возьмите:

· 10 картофелин,
· 2 столовые ложки муки,
· 2 луковицы,
· кусочек сала,
· 2 чайные ложки соли,
· 2 столовые ложки сливочного масла,
· на кончике ножа черного молотого перца.

Готовьте так:

Очищенный и промытый картофель потрите на мелкой терке. Мелко нарежьте сало и очищенный промытый лук. Жарьте на сковороде сначала нарезанное сало, а когда оно начнет румяниться, добавьте мелко нарезанный лук.

Поджарьте все это до золотистого цвета. Смажьте жиром глубокую сковороду, выложите туда натертый картофель, размешанный с мукой, поджаренным луком, солью и перцем (на кончике ножа). Поставьте сковороду в горячую печку на 50 минут, пока не образуется сверху румяная корочка. Достаньте бабку из духовки, выложите на блюдо и подавайте к столу горячей с добавлением сливочного масла.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА ПО-РУМЫНСКИ

Возьмите:

· 6 картофелин,
· 2 яйца,
· 5 столовых ложек тертого сыра,
· 2 чайные ложки соли,
· 2 столовые ложки масла,
· 1 столовую ложку муки,
· полстакана молока.

Готовьте так:

Вымойте картофель и отварите в кожуре. Когда вода в кастрюле закипит, всыпьте туда 1 чайную ложку соли, чтобы картофель не разварился. Через полчаса слейте воду, немного остудите картофель, очистите от кожуры и нарежьте ломтиками. Сваренные вкрутую яйца очистите от кожуры и тоже нарежьте ломтиками. В глубокую сковороду уложите рядами нарезанный картофель и яйца и посыпьте половиной сыра. Теперь приготовьте белый соус: сливочное масло разогрейте на сковороде, поджарьте на нем муку до золотистого цвета, разведите молоком, посолите и размешайте, пока не загустеет. приготовленную картошку залейте соусом, сверху посыпьте остальным потертым сыром и поставьте запекаться в горячую духовку на 20 минут. Вынимайте,

когда сверху образуется румяная корочка. Готовую запеканку выложите на блюдо и подавайте к столу.

КОМЫ

Возьмите:

· 10 картофелин,
· 100 г сыра,
· 2 луковицы,
· 2 чайные ложки соли,
· 2 столовые ложки масла.

Готовьте так:

Очищенный и промытый картофель отварите в подсоленной воде. Мелко порежьте сало и очищенный и промытый лук. Поджарьте на сковороде сначала сало, а когда сало слегка подрумянится, добавьте туда мелко нарезанный лук и поджарьте до золотистого цвета. Отцедите сварившийся картофель, немного остудите и пропустите через мясорубку, а потом смешайте с поджаренным луком. Из этой картофельной массы сделайте небольшие шарики (комы). Поставьте на огонь сковороду и разогрейте на ней масло, а затем обжарьте комы. Сковороду с комами поставьте на 20 минут в горячую духовку, чтобы зарумянились. Выложите комы на блюдо и горячими подавайте к столу.

КОМОВИКИ

Возьмите:

· 10 картофелин,
· 1 яйцо,
· полстакана муки,
· 1 столовую ложку сливочного масла,
· 2 чайные ложки соли;

для фарша:

· полстакана фасоли, пшена или риса,
· 2 столовые ложки масла,
· 2 луковицы,
· половину чайной ложки соли.

Готовьте так:

Промойте картофель и отварите его в кожуре, добавив в воду 1 чайную ложку соли. Через полчаса, когда картофель сварится, охладите его, очистите от кожуры и пропустите через мясорубку.

В картофельную массу добавьте еще 1 чайную ложку соли, яйцо, половину муки и замесите тесто. Теперь приготовьте фарш. Для этого сварите фасоль или кашу из пшена 9риса), добавьте поджаренный в масле мелко нарезанный лук и посолите (половину чайной ложки соли). Из приготовленного картофельного теста раскатайте небольшие лепешки, ложкой в середину каждой лепешки положите немного фарша. Защипните по краям, обваляйте в муке и положите комовики на смазанную маслом сковороду. Поставьте в горячую духовку на полчаса, чтобы пирожки подрумянились. Выложите готовые комовики на блюдо и горячими подавайте к столу.

КОТЛЕТЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Возьмите:

· 10 картофелин,
· 2 яйца,
· 5 столовых ложек растительного масла,
· 5 столовых ложек панировочных сухарей,
· 2 чайные ложки соли,
· 3 столовые ложки сливочного масла или полстакана сметаны.

Готовьте так:

Очищенный и промытый картофель сварите, добавив 1 чайную ложку соли. Когда картофель сварится, отцедите, немного остудите и пропустите через мясорубку. Добавьте яйца и 1 чайную ложку соли и хорошо размешайте. Из полученной массы сделайте 10 шариков, которым на разделочной доске, посыпанной сухарями, придайте форму котлет. Поставьте на огонь сковородку и разогрейте сначала половину растительного масла. Осторожно положите в сковородку 5 котлет и обжарьте их с обеих сторон до получения золотистой корочки. Снимите котлеты на тарелку и, влив на сковородку остальное масло, так же поджарьте остальные котлеты. Подавайте к столу, полив сливочным маслом или сметаной.

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ РАЗНОЦВЕТНОЕ

Возьмите:

· 10 картофелин,
· 1 яйцо,
· 1 стакан молока,

· 2 чайные ложки соли,
· 3 столовые ложки сливочного масла,
· 2 столовые ложки томатного пюре,
· большой пучок зеленого укропа и зеленого салата.

Готовьте так:

Очищенный и промытый картофель залейте в кастрюле 1 литром горячей воды, посолите и поставьте на огонь вариться. Мелко нарубите укроп и зеленый салат. Когда сварится картофель, слейте воду и разомните его деревянным пестиком или картофелемялкой, добавьте масло и горячее молоко. Хорошенько разотрите, должна получиться пышная белая масса. Теперь разделите пюре на 3 части. Одну соедините и разотрите с яичным желтком, другую – с мелко нарубленной зеленью укропа и салата, а третью – с томатным пюре. У вас получился разноцветный картофель: желтый, розовый и зеленый. Уложите пюре на блюдо разноцветной горкой и украсьте зелеными веточками укропа. К пюре можно подать кефир или простоквашу.

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНО-ЛУКОВОЕ ПО ФРАНЦУЗСКИ

Возьмите:

· 6 картофелин,
· 6 луковиц,
· 1 стакан молока,
· 4 столовые ложки топленого масла,
· 1 яйцо,
· 2 чайные ложки соли,
· на кончике ножа черного молотого перца.

Готовьте так:

Очищенный и промытый картофель и лук положите в кастрюлю, залейте водой, чтобы вода покрывала овощи, посолите и поставьте вариться. Вскипятите молоко. Через полчаса, когда овощи сварятся, отцедите их и разомните с помощью деревянного пестика или картофелемялки. Влейте горячее молоко, добавьте яичный желток и 2 столовые ложки масла и перец и хорошенько разотрите до получения пышной массы. Выложите пюре на блюдо и полейте оставшимся маслом.

ПОНЧИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Возьмите:

· 6 средних картофелин,

· 1 стакан муки,
· 2 яйца,
· 200 г чернослива,
· 2 столовые ложки тертых сухарей,
· 2 столовые ложки сахара, щепотку соли,
· 1 стакан растительного масла,
· полстакана сметаны или 3 столовые ложки сахарной пудры.

Готовьте так:

Чернослив промойте и залейте теплой кипяченой водой. Картофель почистите, опустите в кипящую воду и отварите. Когда картофель сварится, слейте воду, остудите его. Пропустите картофель через мясорубку, добавьте муку, яйцо, соль, сахар и перемешайте. Мелко нарежьте распаренный чернослив. Из картофельной массы сделайте лепешки, положите на каждую по половину чайной ложки чернослива и сформируйте круглые пончики. Взбейте в мисочке яйцо, приготовьте на тарелке тертые сухари. Пончики обмакивайте в яйцо, панируйте в сухарях и жарьте в глубокой сковороде в кипящем растительном масле. Вынимайте сначала на дуршлаг – чтобы стекло масло, потом укладывайте на тарелки. Если подаете горячими – полейте сметаной, если будете есть холодными, то, когда остынут, посыпьте сахарной пудрой.

В доме пахнет пирогами

И от этого запаха становится уютно и празднично. Можно, конечно, купить пирожки, печенья и в магазине.

Но ведь научиться печь эти вкусные вещи совсем не сложно!

Мы вам с удовольствием в этом поможем, только запомните несколько правил, которые необходимо соблюдать, принимаясь за работу над тестом.

Прежде чем замешивать тесто, просейте муку через сито – тесто получится пышнее.

Замешивая тесто, следует не муку всыпать в жидкость, а, наоборот, жидкость постепенно, тонкой струей вливать в муку.

Мягкое липкое тесто легче раскатать, если покрыть его пергаментной бумагой. Можно раскатывать его бутылкой, наполненной холодной водой.

Перед тем как добавить в тесто изюм, тщательно промойте его и обсушите чистой салфеткой или обваляйте в муке, иначе он неравномерно распределится по тесту.

Песочное тесто не замешивайте больше 2–3 минут, иначе изделия из него будут жесткими и грубыми.

Теплый воздушный кекс разрезайте горячим ножом – тогда он не помнется.

Если муку для блинов вы разведете в подсоленной воде – не будут образовываться комочки.

Тесто для блинов должно свободно стекать с ложки, иначе блины внутри будут сырыми.

ПИРОГ «ГОСТЬ НА ПОРОГ»

Возьмите:

· 3 стакана муки,
· 200 г масла,
· 2 стакана кефира,
· 1 яичный желток или 1 столовую ложку сметаны,
· 1 столовую ложку жира для подмазки;

для начинки:

· 10 средних яблок,
· 2 столовые ложки сахара,
· 1 чайную ложку корицы.

Готовьте так:

Масло разомните в мисочке, влейте кефир, размешайте. В эту же смесь всыпьте муку, все перемешайте до однородной массы. Замесите руками легкое, упругое некрутое тесто, и пусть оно полежит минут пятнадцать. Вымойте тем временем яблоки, удалите длинным острым ножом или специальным приспособлением сердцевину. Нарежьте яблоки тонкими дольками, кожуру счищайте. Тесто раскатайте на доске, посыпанной мукой, в лепешку толщиной около 1 см. Смажьте противень жиром. Аккуратно наверните лепешку на скалку и перенесите ее на противень, расправьте равномерно тесто. На половину лепешки положите слой яблок, посыпьте сахаром, добавьте немного корицы. Закройте яблоки второй половиной лепешки. Защипайте края так, чтобы пирог приобрел форму полмесяца. Наколите сверху тесто вилкой, смажьте его желтком или сметаной. Выпекайте в духовке при средней температуре, пока пирог не подрумянится.

ПИРОГ «МИНУТКА»

Возьмите:

· 3 стакана муки,
· полтора стакана сахара,
· 1 стакан молока или сливок,
· 1 яйцо,
· полпачки сливочного маргарина,
· полстакана джема или густого варенья,
· 1 чайную ложку молотой корицы,
· 1 чайную ложку соды и 1 столовую ложку уксуса,
· полстакана смеси: изюм, сухофрукты, курага, чернослив – всего понемногу.

Готовьте так:

Растопите в кастрюле маргарин (не доводите до кипения). Яйцо разбейте в мисочку и разотрите с сахаром. В кастрюлю с маргарином влейте молоко или сливки, джем (или варенье), корицу, соду, растворенную в уксусе. Все хорошенько перемешайте и добавляйте понемногу муку, продолжая помешивать, чтобы не было комков. Промойте сухофрукты, достаньте косточки из чернослива, мелко все порежьте и добавьте в тесто. Еще раз перемешайте. Выложите тесто в смазанную жиром форму. Зажгите духовку, поставьте туда ваш пирог и выпекайте на среднем жару около 45 минут. Потушите огонь, осторожно достаньте форму. Оставьте минут на 10, чтобы пирог

остыл. Выложите из формы на блюдо. Ваш пирог готов.

ПИРОГ «ТОМ СОЙЕР»

Возьмите:

· стакан с верхом муки,
· 130 г маргарина,
· 1 столовую ложку кислой сметаны,
· щепотку соли,
· 8 кислых яблок,
· 1 стакан сахара,
· 2 столовые ложки сливочного масла,
· полстакана сметаны,
· 1 чайную ложку корицы.

Готовьте так:

Просейте в миску муку и в ней мелко порубите ножом полпачки маргарина. Добавьте ложку сметаны и щепотку соли, быстро замесите тесто и поставьте на 1 час в холодильник. Достаньте тесто из холодильника и раскатайте его на посыпанной мукой разделочной доске. Форму для выпечки посыпьте мукой и вложите в нее раскатанное тесто. Включите духовку, поставьте в нее форму и выпекайте тесто до светло-золотистого цвета (около 15 минут). Вымытые и очищенные яблоки натрите на овощной терке, смешайте с сахаром и корицей. На подпеченный и остуженный корж выложите слоем приготовленные яблоки, сверху положите кусочками сливочное масло и полейте сметаной, смешанной с 1 столовой ложкой муки. Снова поставьте в горячую духовку и выпекайте около 40 минут. Подавайте теплыми к молоку, или остывшим – к чаю.

ПИРОГ ЯБЛОЧНЫЙ «ПОПРОБУЙ»

Возьмите:

для теста:

· 2 неполных стакана муки,
· 3 столовые ложки сахара,
· 100 г масла или маргарина,
· 5 среднего размера яблок,
· 2 яичных желтка;

для крема:

· 1 столовую ложку сахара,
· 1 столовую ложку картофельного крахмала,

· 2 яичных белка.

Готовьте так:

Всыпьте в миску муку, добавьте 3 ложки сахара, 2 желтка и размягченное масло. На посыпанной мукой разделочной доске раскатайте тело толщиной в полтора сантиметра. С помощью скалки выложите тесто на смазанный жиром противень, оставив края в 2 см свешиваться с противня. Сделайте крем: яичные белки взбейте в густую пену. Продолжая взбивать, постепенно всыпайте в белки сахар и крахмал. Промытые, очищенные и мелко нарезанные яблоки аккуратно перемешайте со взбитыми белками и ровным слоем выложите на тесто. Свисающие края теста загните внутрь. Зажгите духовку и поставьте туда ваш торт. Выпекайте торт при средней температуре около 40 минут. Потушите огонь и осторожно достаньте противень. Дайте пирогу остыть минут 30 и аккуратно переложите на блюдо. Перед подачей на стол нарежьте кусочками.

КЕКС «НЕГРИТЕНОК»

Возьмите:

· 1 пачку сливочного маргарина,
· 1 стакан сахара,
· 4 столовые ложки какао,
· 6 столовых ложек воды,
· полтора стакана муки,
· 4 яйца,
· половину чайной ложки соды,
· 1 столовую ложку уксуса;

для обмазки формы:

· 2 столовые ложки жира.

Готовьте так:

Какао размешайте водой в стакане или чашке. Маргарин растопите на сковородке, всыпьте туда сахар. Осторожно, чтобы не брызнуло, влейте в сковородку какао с водой и все это поварите 5 минут, помешивая ложкой. Снимите с огня, дайте немного остыть и отлейте полчашки этой смеси. Разбейте яйца и отделите белки от желтков. В миску высыпьте муку и размешайте с желтками и оставшейся на сковородке смесью, туда же добавьте соду, размешанную с уксусом (погашенную). Из белков взбейте густую пенку и осторожно вмешайте ее в приготовленное тесто. Смажьте жиром форму для кекса, влейте в нее приготовленное тесто. Зажгите духовку (огонь не должен быть сильным) и выпекайте 50 минут. Достаньте кекс из духовки, 10 минут

остудите и, вынув из формы, полейте оставшейся смесью.

КЕКС «ЭКОНОМНЫЙ»

Возьмите:

· полтора стакана муки,
· 1 стакан картофельного крахмала,
· 150 г масла или маргарина,
· неполный стакан сахарной пудры,
· 2 яйца,
· полстакана молока,
· половину чайной ложки ванильного сахара,
· половину чайной ложки соды,
· 1 столовую ложку уксуса.

Готовьте так:

Разбивая яйца, отделите желтки от белков. Разотрите желтки в миске с сахарной пудрой, помешивая, добавьте туда муку и крахмал, а потом тонкой струйкой влейте молоко и все перемешайте. Добавьте соду, растворенную в уксусе, ванильный сахар и еще раз перемешайте. Взбейте белки в густую пенку и, осторожно помешивая, добавьте к приготовленному тесту. Переложите тесто в обмазанную жиром форму. Теперь зажгите духовку, поставьте туда тесто и выпекайте на среднем жару около 45 минут до появления румяной корочки. Выключите духовку, осторожно выньте форму. Пусть остывает минут 15. Выверните кекс на блюдо и нарежьте кусочками.

КОРЖИКИ «БЕЛОРУССКИЕ»

Возьмите:

· 2 стакана муки,
· 2 столовые ложки сливочного масла,
· неполный стакан густой сметаны,
· 2 яйца,
· 3 столовые ложки сахара,
· половину чайной ложки соды,
· 2 столовые ложки топленого масла или жира,
· щепотку соли.

Готовьте так:

Просейте муку через сито на стол или разделочную доску. В холмике муки сверху сделайте углубление. Влейте туда сметану, вбейте яйцо, всыпьте сахар, соду и соль. Размягчите сливочное

масло и тоже добавьте в тесто. Руками замесите тесто, хорошенько вымесите его и раскатайте в полсантиметра толщиной. Круглой формой или тонким стаканом вырежьте коржики. Смажьте противень топленым маслом или жиром. Выложите коржики на противень и наколите вилкой, чтобы при выпечке не вздувалось тесто. Взбейте вилкой в мисочке второе яйцо и с помощью завернутого в марлю кусочка ваты смажьте яйцом сверху каждый коржик, чтобы красиво зарумянился. Выпекайте коржики в горячей духовке 10–15 минут, пока не зарумянятся.

КЕКС «СНЕЖИНКА»

Возьмите:

· 1 яйцо,
· 1 банку сгущенного молока,
· 1 лимон,
· половину чайной ложки соды,
· 6 столовых ложек картофельного крахмала,
· 2 столовые ложки масла,
· 4 столовые ложки панировочных сухарей.

Готовьте так:

Разбейте яйцо и вылейте в миску. Растирая яйцо ложкой, постепенно вливайте туда струйкой сгущенное молоко. На мелкой терке натрите кожицу лимона, потом, счистив белую кожуру, выдавите из лимона сок. В сок добавьте соду все это добавьте в тесто. Туда же всыпьте крахмал, хорошенько перемешайте. Дно формы застелите промасленной бумагой, смажьте форму по краям маслом и посыпьте панировочными сухарями. Влейте в форму приготовленное тесто. Зажгите духовку (огонь должен быть слабым) и выпекайте кекс около часа. Потушите духовку и осторожно, чтобы не обжечься, доставайте кекс. Чтобы определить, готов ли кекс, воткните в него тоненькую деревянную палочку. Если палочка сухая, кекс готов. Выложите кекс на тарелку или на блюдо и, если у вас есть под рукой сахарная пудра, посыпьте ею кекс.

БЛИНЫ ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ

Возьмите:

· пол-литра кефира,
· 2 яйца,

· 2 чайные ложки сахара,
· половину чайной ложки соли,
· половину чайной ложки соды,
· 12 столовых ложек муки,
· 2 столовые ложки растительного масла,
· 50 г сливочного масла,
· 100 г сметаны.

Готовьте так:

Разбейте в миску яйца, расколотите их вилкой с сахаром и с солью. Влейте в миску кефир, всыпьте соду и размешайте. Добавьте муку и растительное масло и еще раз хорошенько размешайте. Зажгите газ, поставьте на огонь сковородку и на разогретую сковородку наливайте тесто без подмазки суповой ложкой. Старайтесь, чтобы тесто равномерно растекалось по сковороде, для этого сковороду следует поворачивать слегка набок. Когда тесто по краям затвердеет, переверните блин широким ножом или специальной лопаткой. Снимая блин со сковородки, уложите его на плоскую тарелку и смажьте кусочком сливочного масла. Блины по мере жаренья складывайте горочкой и прикройте крышкой или чистым полотенцем, чтобы не остыли. Подавайте к столу горячими со сметаной.

ЛАДУШКИ-ОЛАДУШКИ

Возьмите:

· 2 яйца,
· щепотку соли,
· 3 чайные ложки сахара,
· 1 стакан кефира или простокваши,
· 2 столовые ложки сметаны,
· 2 стакана муки, половину чайной ложки соды,
· полстакана подсолнечного масла.

Готовьте так:

В мисочке разотрите 2 яйца с солью и сахаром, добавьте кефир или простоквашу, сметану. Муку просейте через сито, высыпьте в мисочку. В течение минуты хорошенько смешайте и взбейте тесто, потом добавьте соду. Снова все размешайте, чтобы тесто получилось как густая сметана. Теперь тесто должно постоять минут пятнадцать. Поставьте на огонь большую сковородку, разогрейте ее, налейте две столовые ложки подсолнечного масла. Огонь отрегулируйте, чтобы масло не горело. На каждый оладушек берите по столовой ложке теста. Тесто на сковороде должно сразу начинать расти. Если плохо

жарятся, то увеличьте огонь. Переворачивайте оладушки вилкой, чтобы не остывали, складывайте их в миску, которая стоит рядом, на краю плиты. Подавайте с сахаром, со сметаной, с медом, с вареньем.

Попробуйте – очень вкусно!

ПЕЧЕНЬЕ «АЙГУЛЬ»

возьмите:

· три с половиной стакана муки,
· 2 стакана сахара,
· 300 г сливочного масла,
· 7 яиц, 200 г повидла,
· 2 столовые ложки топленого масла или жира.

Готовьте так:

Разотрите в миске сливочное масло, добавьте яйца, сахар и все хорошенько разотрите, взбейте. В эту смесь всыпьте муку и замесите тесто. Раскатайте тесто на посыпанной мукой разделочной доске. Маленькой рюмочкой вырежьте из теста кружочки. Разложите эти кружочки на противне, смазанном топленым маслом или жиром. Выпекайте в духовке на средне огне, пока не подрумянятся. Выключите духовку, достаньте противень и, когда он немного остынет, снимите с него выпеченные кружочки. Склеивайте по два кружочка, смазывая их тонким слоем повидла. Разложите на блюде. Получились красивые печенья.

ПЕЧЕНЬЕ «К ЧАЮ»

Возьмите:

· полтора стакана муки,
· 3 столовые ложки картофельного крахмала,
· 100 г маргарина,
· полстакана мелкого сахарного песка,
· 2 яйца,
· 1 столовую ложку сметаны,
· 1 чайную ложку соды 1 столовую ложку уксуса,
· немного ванилина или мелко натертой апельсиновой корки.

Готовьте так:

Вбейте в миску яйца, добавьте сахар и размягченный маргарин, хорошенько разотрите. Всыпьте в миску муку, туда же добавьте сметану, ванилин или натертую апельсиновую корку,

соду, растворенную в уксусе (погашенную). Руками вымесите тесто и поставьте его на полчаса в холодное место (можно в холодильник). Застывшее тесто раскатайте на посыпанной мукой разделочной доске. Толщина теста должна быть примерно полсантиметра. Вырезайте из раскатанного теста фигурки формочками, тонким стаканом или рюмкой. Разложите аккуратно на посыпанный мукой противень.

Зажгите духовку и выпекайте 15–20 минут, пока не подрумянятся. Готовое печенье выложите на блюдо и остудите. Подавайте к чаю или кофе. Не забудьте потушит огонь! Эти крохотные печеньица будут украшением праздничного стола.

ПЕЧЕНЬЕ СЛОЕНОЕ «КОЛЕЧКИ»

Возьмите:

· 3 стакана муки,

· неполный стакан мелкого сахарного песка,

· 1 яйцо,

· 1 пачку маргарина,

· 1 стакан густого клубничного, абрикосового или сливочного джема,

· 5 столовых ложек сахарной пудры.

Готовьте так:

Всыпьте в миску муку и сахар, добавьте размягченный порубленный маргарин и яйцо. Хорошенько вымесите тесто руками и раскатайте на посыпанной мукой разделочной доске. Толщина раскатанного теста должна быть не больше чем полсантиметра. Тонким стаканом нарежьте из теста кружочки, у половины кружков посередине выдавите отверстия маленькой рюмочкой. Выложите печенье на посыпанные мукой противни. Зажгите духовку (огонь должен быть средним) выпекайте, пока не зарумянятся (до золотистого цвета). Осторожно достаньте печенье из духовки, потушите огонь. Подождите, пока колечки остынут, и выложите на стол. Целые кружки смазывайте джемом, наверх укладывайте колечки. Самые маленькие кружочки тоже склеивайте с помощью джема. Через сито посыпьте печенье сахарной пудрой. Уложите на блюдо и подавайте к чаю или кофе.

ПЕЧЕНЬЕ «МАЛЮТКА»

Возьмите:

· 2 неполных стакана муки,

· 200 г масла или сливочного маргарина,
· полстакана сахара,
· одну треть чайной ложки соли,
· полстакана густого джема или повидла;

для посыпки:

· 2 столовые ложки сахарной пудры.

Готовьте так:

Масло или маргарин размягчите, покрошите. Всыпьте в миску муку, сахар, соль, добавьте масло и все хорошенько размешайте, руками замесите тесто. На посыпанной мукой разделочной доске раскатайте тесто, чтобы получился пласт толщиной 3 миллиметра. Маленькой рюмочкой вырезайте из теста аккуратные кружочки. Зажгите духовку. На смазанный тонким слоем жира противень уложите кружочки. Выпекайте в горячей духовке около 5 минут до получения золотистого цвета. Потушите духовку и, когда печенье остынет, склейте его по две штуки с помощью джема или повидла. Разложите готовое печенье на блюде и с помощью сита посыпьте его сахарной пудрой.

ПЕЧЕНЬЕ «ОВСЯНОЕ»

Возьмите:

· 2 стакана овсяных хлопьев «Геркулес»,
· 1 столовую ложку муки,
· неполный стакан сахарного песка,
· 100 г масла или маргарина,
· 2 яйца,
· полстакана мелко нарубленных орехов,
· щепотку ванилина или 1 чайную ложку ванильного сахара или натертой апельсиновой корочки.

Готовьте так:

Масло, сахар и ароматические вещества (ванилин, ванильный сахар или апельсиновая корочка) разотрите в кастрюле деревянной ложкой, добавьте туда по одному яйцу, растирая, пока не растворится сахар и не исчезнут крупинки. Овсяные хлопья перемешайте с мукой и измельченными орехами и постепенно добавляйте в миску с тестом до получения однородной смеси. Противень смажьте маслом и слегка присыпьте мукой. Тесто берите чайной ложкой и другой ложкой выталкивайте его на противень. Зажгите духовку поставьте туда противень и выпекайте на среднем огне 10–15 минут. Когда печенье будет готово, погасите огонь, достаньте противень и осторожно снимите печенье ножом.

ПЕЧЕНЬЕ «МОРКОВНОЕ»

Возьмите:

· 4 средние морковки,

· 1 стакан сахара,

· 1 стакан жира (топленого масла или маргарина),

· половину чайной ложки соли, щепотку соды,

· 1 стакан муки, по чайной ложке корицы и ванильного сахара.

Готовьте так:

Морковь почистите, вымойте и натрите на мелкой терке. Тертую морковь смешайте с сахаром, вмешайте туда любой разогретый жир, соль, соду. Добавьте в тесто корицу и ванильный сахар. Всыпайте постепенно муку и замешивайте тесто руками. Муку добавляйте, пока тесто не станет отлипать от рук. Затем поставьте тесто на холод и подержите там около получаса. Достаньте тесто, раскатайте его на посыпанной мукой разделочной доске. Нарежьте тесто на кружочки стаканом (можете использовать любые формочки). Уложите печенья на противень, посыпанный мукой. Выпекайте не менее 20 минут на среднем огне.

ПЕЧЕНЬЕ СЛОЕНОЕ «ПРОСТОЕ»

Возьмите:

· 2 неполных стакана муки,

· полстакана мелкого сахарного песка,

· 100 г маргарина,

· 4 ложки жира,

· 2 яйца;

для посыпки:

· 4 столовые ложки сахарного песка

· измельченные ядра 5 грецких орехов или 5 миндалин.

Готовьте так:

Всыпьте муку на большую разделочную доску или на стол горочкой. Сделайте посередине отверстие. Вбейте туда яйцо, всыпьте сахар, добавьте размягченный маргарин и жир. Вначале все порубите большим ножом, а затем вымесите тесто руками до получения однородной массы. На полчаса поставьте тесто в холодильник. На посыпанной мукой разделочной доске раскатайте застывшее тесто толщиной в полсантиметра. Ножом разрежьте на ровные аккуратные квадраты или ромбы и уложите на противень. Разбейте в мисочку яйцо, взбейте его вилкой и

ватным тампоном смажьте печенье. Сверху посыпьте сахаром, смешанным с измельченными орехами или миндалем. Зажгите духовку и выпекайте печенье 10–15 минут до золотистого цвета. Потушите огонь, осторожно достаньте противень. Пусть минут 10 печенье остывает, а потом переложите на блюдо или тарелку. Порция рассчитана на 250 г печенья.

ПЕЧЕНЬЕ «СТРУЖКИ»

Возьмите:

· 3 стакана муки,
· 6 яиц,
· 200 г топленого или растительного (подсолнечного) масла,
· 3 столовые ложки сахарной пудры.

Готовьте так:

В миске взбейте яйца, добавьте муку и замесите тесто. На посыпанной мукой разделочной доске раскатайте тесто толщиной 5 мм. Сверху тесто присыпьте мукой и нарежьте полосками толщиной 5 см наложите одна на другую 5–8 полосок. Нарежьте полоски поперек в виде стружек. Разложите «стружки» на полотенце и подсушите минут 10. Подсушенные «стружки» (на них не должно быть муки) опускайте в глубокую сковороду с кипящим маслом или жиром на 1–2 минуты. Обжаренное печенье выкладывайте сначала на металлическое сито, чтобы стекало масло. Затем «стружки» уложите на блюдо и посыпьте сахарной пудрой.

ПЕЧЕНЬЕ «РОЗОЧКИ»

Возьмите:

· 2 сладких детских сырка,
· 3 яйца,
· 200 г сливочного масла,
· 1 стакан сахарной пудры,
· 1 чайную ложку соды,
· половину чайной ложки лимонной кислоты,
· 2 стакана муки,
· жир для смазыванья противня.

Готовьте так:

Разбейте яйца и отделите белки от желтков. Влейте в миску желтки, туда же положите сырки и размягченное масло. Туда же лимонную кислоту, разведенную 2-мя столовыми ложками воды,

и соду. Размешайте до получения однородной массы. Это тесто и белки поставьте на 1 час в холодильник. Вначале достаньте белки и взбейте их миксером до получения густой пены, добавляя по ложке сахарную пудру. Теперь достаньте тесто и ножом разделите его на четыре части. Раскатывайте каждую часть по очереди тонким слоем и смажьте одной четвертой частью белкового крема, после чего сверните как рулет. Каждый из 4-х рулетов разрежьте острым ножом на 10 частей, длиной примерно 2 см. смажьте жиром противень и выложите на нем «розочки» разрезанной стороной вниз. Сверху немного раскройте руками эти «бутоны». Зажгите духовку и выпекайте на среднем огне примерно 15–20 минут, пока не5 зарумянятся. Вынув печенья из духовки, вы убедитесь что они действительно похожи на розы.

ПЕЧЕНЬЕ «СОЛЕНЫЕ ПАЛОЧКИ»

Возьмите:

· 125 г сливочного масла,
· два неполных стакана муки,
· 1 чайную ложку соли,
· 2 столовые ложки тмина
· 1 столовую ложку жира для подмазки.

Готовьте так:

Мелко порубите (можете потереть на крупную терку) сливочное масло, всыпьте муку, еще немного все порубите ножом. Прибавьте в тесто желтки, соль, замесите руками тесто. Посыпьте мукой разделочную доску и раскатайте тесто толстым слоем, около полутора сантиметров. Нарежьте тесто на продольные полоски, потом каждую продольную полоску еще разделите на несколько частей. Уложите полученные «палочки» на слегка смазанный жиром противень, смажьте сверху взбитыми белками, посыпьте тмином. Выпекайте около 10 минут на среднем огне, пока «палочки» не зарумянятся. Такие «соленые палочки» хорошо подавать к бульону.

ПЕЧЕНЬЕ «ПИКАНТНОЕ»

Возьмите:

· 1 стакан муки,
· стакан с верхом тертого сыра,
· 100 г сливочного масла,
· 3 столовые ложки густых сливок,

· 1 яйцо,
· половину чайной ложки соли,
· щепотку красного перца,
· 1 столовую ложку жира.

Готовьте так:

Смешайте в миске муку, тертый сыр, сливочное масло. Добавьте туда сливки, соль и красный перец. Все тщательно перемешайте. Замесите тесто, дайте постоять при комнатной температуре три часа. Выложите тесто на посыпанную мукой разделочную доску, раскатайте толщиной не боле 1 сантиметра. Маленьким стаканом вырежьте кружочки. Смажьте жиром противень, уложите на него печенья. Взбейте яйцо, смажьте яйцом каждое печенье. Выпекайте в духовке при среднем огне до румяной корочки. Достаньте противень из духовки при помощи специальных рукавичек или сухих полотенец (чтобы не обжечь руки). Подавайте с бульоном, с кефиром, с чаем.

РИСОВЫЕ САНДВИЧИ

Возьмите:

· 2 стакана риса,
· 1 литр молока,
· 100 г сливочного масла,
· 4 столовые ложки сахара,
· 4 яйца,
· 2 столовые ложки сахарной пудры,
· 100 г орехов,
· 1 стакан варенья или джема,

для жаренья:

· полстакана растительного масла,
· 1 яйцо,
· полстакана панировочных сухарей.

Готовьте так:

Рис переберите и промойте, залейте кипятком и немного распарьте. Вскипятите молоко, опустите в него рис и варите, чтобы он разопрел. Снимите рис с огня, положите туда масло и половину сахара. Перемешайте и остудите.

Пока рис остывает, взбейте яйца, смешайте их со второй половиной сахара и с измельченными орехами. Соедините обе массы, перемешайте, раскатайте на разделочной доске и нарежьте лепешки величиной с шоколадные плитки. Каждую плитку смажьте взбитым яйцом, обваляйте в толченых орехах и обжарьте на сковороде на разогретом растительном масле. Половину

плиток разложите на пергаментной бумаге, смажьте сверху вареньем или джемом и каждую плитку накройте другой, несмазанной. Сверху сандвичи посыпьте сахарной пудрой.

РУЛЕТ «НА СКОРУЮ РУКУ»

Возьмите:

· 1 банку сгущенного молока,
· 2 яйца,
· щепотку соли,
· половину чайной ложки соды,
· 1 столовую ложку уксуса,
· 1 стакан муки,
· 200 г джема или повидла,
· кальку,
· 1 столовую ложку сахарной пудры,
· 1 столовую ложку жира.

Готовьте так:

Влейте в миску сгущенку, добавьте яйца и хорошенько взбейте добела. В столовую ложку уксуса всыпьте половину чайной ложки соды и, когда перестанет пениться, влейте в миску. Туда же всыпьте щепотку соли и, постепенно помешивая, всыпьте муку. Все тесто хорошенько взбейте миксером или венчиком. Кальку (или пергамент) смажьте с обеих сторон жиром и положите на противень. На бумагу аккуратно ровным слоем выложите тесто. Выпекайте тесто в духовке на слабом огне около получаса. Выключите духовку, достаньте противень и смажьте тесто джемом. Сверните рулетом, осторожно отделяя тесто от бумаги ножом. Делать это надо сразу, пока тесто не остыло! Когда рулет остынет, посыпьте его сверху сахарной пудрой и нарезайте ломтиками. Быстро, вкусно и красиво!

ШАРЛОТКА С ЯБЛОКАМИ

Возьмите:

· 500 г черствой белой булки,
· пол-литра молока,
· 2 яйца,
· пол стакана сахара,
· 7 яблок,
· 100 г сливочного масла,
· 3 столовые ложки изюма,

· 2 чайные ложки корицы.

Готовьте так:

Булку порежьте ломтиками. В миске взбейте яйца, влейте туда же молоко и взбейте еще раз. Обмакните ломтики в эту смесь и оставьте в миске, чтобы они пропитались жидкостью. Промойте и очистите яблоки, порежьте их тонкими кружочками, посыпьте сахаром и корицей, добавьте промытый изюм. Форму для кекса или глубокую сковороду обмажьте половиной всего масла, на дно положите слой булки (одну третью часть всего количества), затем половину яблок, еще слой булки и слой яблок, а сверху закройте снова ломтиками булки. Все залейте оставшейся смесью молока и яиц. Растопите на маленькой сковородке масло и полейте им шарлотку. Включите газ и поставьте форму или сковороду в духовку. Выпекайте на среднем огне около 50 минут, сверху шарлотка должна покрыться румяной корочкой. Подавайте к столу теплой, сверху посыпьте сахарной пудрой.

Торты да конфеты для лакомок и сластен

Многие дети, да и взрослые тоже, обожают торты, конфеты. А что, если у вас праздник, а вы не смогли купить ни торт, ни пирожные? Какой же без них праздничный стол?

Попробуйте приготовить что-нибудь вкусненькое сами. Но не забывайте, что торты, пирожные и конфеты привлекают не только своим вкусом, но и красивым оформлением.

Украсить торт помогут вам эти советы и ваша фантазия.

Чтобы рисовать на праздничных тортах орнаменты, поздравления и юбилейные даты, нужны цветные кремы и глазури.

Глазурь готовится просто: взбивают белок с сахарной пудрой (на один белок – неполный стакан пудры). Пудру можете приготовить из сахара, смолов его на кофемолке или протерев скалкой и просеяв через сито.

Если у вас нет специальных трубочек для рисования, сверните корнетики из плотной, но не толстой бумаги – пергамента или кальки. Вырежьте треугольник, сверните его в трубочку. Сверху выступы подверните внутрь, а кончик срезайте по-разному: прямо, косо или зубчиками. Это зависит от того, какие узоры вы хотите нарисовать. Из косо срезанного корнетика рисуют цветы, из прямого – линии, точки, из зубчатого – сложные узоры, корнетиком с узким отверстием (с прямым срезом) пишут слова. Заполните корнет кремом (но не доверху), верхний край заверните, чтобы крем не вылезал.

Красивые украшения получатся у вас, если крем и глазурь будут разноцветными. Краски для этого применения особенные – съедобные.

Желтая краска получается из морковной массы. Возьмите сливочное масло и столько же тертой и обжаренной в течение нескольких минут моркови. Все это смешайте и перетрите через мелкое сито или процедите через марлю.

Зеленая краска может получиться из сока шпината (сок отожмите из листьев).

Коричневая краска – из густого кофейного отвара.

Красную или розовую краску получаем из сока вишни, малины, клюквы, тертой свеклы.

Шоколадный цвет придаст крему порошок какао или мелко натертый шоколад.

Еще можно нанести узор на торт, если использовать посыпку.

Самая простая посыпка – белая сахарная пудра, а можно для посыпки использовать обрезки от коржей торта, подрумяненные и протертые через дуршлаг.

Сделайте трафарет из плотной бумаги (узор, надпись, дата) и положите его на торт. Сверху через ситечко или дуршлаг присыпьте торт подготовленной подсыпкой. Понятно, что после того, как вы осторожно снимите трафарет, на торте останется нужный вам рисунок.

Для украшения торта годится все – варенье, цукаты, мармелад, орехи, карамельки, шоколадные конфеты, свежие или консервированные фрукты. Главное – придумайте что-нибудь интересное и, возможно, ваш торт будет выглядеть лучше покупного.

Ну и еще несколько советов:

Встряхивать или передвигать противень (форму) во время выпечки торта, в которой добавлены взбитые белки, нельзя – тесто может осесть.

Хорошая глазурь получается, если растопить шоколадные и мятные конфеты и добавить 1–2 ложки воды или молока.

Выравнивать кремы и глазурь на поверхности тортов надо горячим ножом быстрыми движениями. Слегка посыпьте поверхность торта крахмалом, чтобы глазурь не растекалась.

КОНФЕТЫ ИЗ ЯБЛОК «ЧЕБУРАШКА»

Возьмите:

· 10 штук кислых яблок,
· полстакана воды,
· два с половиной стакана сахара,
· 100 г цукатов (или твердого мармелада),
· полстакана ядер грецких орехов,
· 1 чайную ложку тертой сухой апельсиновой корки,
· полстакана сахарной пудры для обсыпки конфет.

Готовьте так:

Яблоки промойте, очистите от кожуры и сердцевины, натрите на мелкой терке, добавьте туда несколько столовых ложек воды, сахар. Поставьте смесь на медленный огонь и варите до густого пюре, помешивая, чтобы не подгорело. Когда пюре загустеет, снимите кастрюлю с плиты. В пюре добавьте порубленные, обжаренные на сковородке ядра грецких орехов, мелко

нарезанные цукаты, всыпьте тертую апельсиновую корку. Мокрыми пальцами при помощи смоченной в воде чайной ложки сформируйте шарики, оставьте на некоторое время их на разделочной доске, чтобы обсохли. Обваляйте их в сахарной пудре, уложите в банку и закройте пергаментом или целлофаном.

КОНФЕТЫ «ШОКОЛАДНЫЕ ТРЮФЕЛИ»

Возьмите:

· стакан (с верхом) сахарного песка,
· 5 столовых ложек сливок (можно молока или воды),
· 4 столовые ложки сливочного масла,
· 1 яичный белок,
· полстакана какао,
· полстакана сухого молока;

для обсыпки:

· 1 столовую ложку сахарной пудры.
· 1 столовую ложку толченых обжаренных грецких орехов.

Готовьте так:

В кастрюлю налейте сливки, всыпьте сахар. Поставьте кастрюлю на слабый огонь, помешивая, нагрейте до кипения, прокипятите 3 минуты. Снимите кастрюлю с огня, выключите газ. В горячую массу добавьте масло, какао (две столовые ложки оставьте), сухое молоко. Все хорошо перемешайте. Взбейте в крепкую пену белок, добавьте его в массу. Растирайте массу 10 минут до однородного состояния. Чтобы масса загустела, поставьте на полчаса в тепло. Приготовьте обсыпку, смешав сахарную пудру, грецкие орехи и остаток какао. Загустевшую массу остудите в прохладном месте. Чайной ложкой наберите массу и, помогая ножом, лепите конфеты (внутрь можно положить кусочки орешков, вишенки из варенья), обваливая их в обсыпке. Когда все конфеты будут готовы, поставьте их в холод (но не на мороз и не в холодильник). Назавтра конфеты готовы!

КОНФЕТЫ «АНТОШКА»

Возьмите:

· 1 банку сгущенного молока с какао или 1 банку обыкновенного сгущенного молока и 3 столовые ложки какао,
· 1 стакан измельченных грецких орехов,
· 2 столовые ложки муки или панировочных сухарей,
· лист фольги или толстого пергамента,

· немного густого ягодного варенья.

Готовьте так:

Закрытую консервную банку со сгущенкой поместите в кастрюлю, залейте водой и варите на среднем огне 2 часа. Если вода выкипит, долейте, чтобы банка была в вводе. Потом выключите газ, подождите, пока банка немного остынет, и откройте банку. Содержимое выложите в миску. Добавьте стакан измельченных орехов и перемешайте. Если это была сгущенка без какао, всыпьте 3 ложки какао. Положите на противень лист фольги или пергамента, посыпьте его сухарями или мукой. Одной чайной ложкой набирайте конфетную массу, другой снимайте ее на противень. Выкладывайте на расстоянии 2 см одна от другой. На каждую лепешку положите по ягодке из варенья. Конфеты подсушите в духовке на среднем огне 15 минут. Дайте им остыть прямо на противне, затем осторожно снимите ножом и разложите на блюдце.

«КОЗИНАКИ»

Возьмите:

· 500 г очищенных орехов,

· 500 г меда,

· 50 г сахарной пудры.

Готовьте так:

Очищенные орехи слегка поджарьте на сухой сковороде на слабом огне. Порежьте орехи небольшими кусочками, но не очень мелко. Если вы используете миндаль или фундук, то их следует сначала ошпарить кипятком и снять кожицу, а затем обжарить. Мед влейте в алюминиевую кастрюлю, вскипятите и варите на медленном огне до такого состояния, чтобы капля меда, взятая на пробу, не растекалась на блюдце. В мед всыпьте орехи и продолжайте варить, непрерывно помешивая, пока не появится аромат и вкус поджаренного. Затем в смесь высыпьте сахарную пудру, которая придаст конфетам хрупкость. Полученную массу выложите на смоченный водой противень, раскатайте скалкой, смоченной в воде. Толщина слоя должна быть около 1 см. Когда масса остынет, нарежьте ее на квадратики размерами 5х5 см и подсушите до затвердения.

ХАЛВА ИЗ МАННОЙ КРУПЫ

Возьмите:

· 250 г орехов (или геркулесовых хлопьев, или льняного семени, или подсолнечных семечек),

· 500 г сахара,

· 400 г масла,

· 100 г меда или патоки,

· полстакана горячей воды, немного ванилина или тертой апельсиновой цедры.

Готовьте так:

Выберите для приготовления халвы прохладный день (а лучше всего ее готовить зимой или осенью). Орехи или семечки разотрите, растолките до мелкой массы (почти как мука). В эту смесь влейте полстакана горячей воды, все хорошенько разотрите, размешайте. В кастрюльке соедините 400 г масла и 500 г сахара, нагрейте на медленном огне до кипения, все время помешивая. Дайте смеси немного покипеть, продолжая мешать. Снимите кастрюлю с огня, влейте постепенно ее содержимое в ореховое тесто, добавьте 100 г меда (можно искусственного) или патоки. Все хорошо смешайте. Поставьте смесь на слабый огонь, варите около получаса, все время помешивая. Мешать лучше всего деревянной ложкой. Снимите с огня, добавьте ванилин или тертую цедру. Вынесите массу в холодное место. Там остуживайте массу, вытягивая ее вверх ложкой, минут 10–15. Масса тянется за ложкой, становится рыхлой, воздушной. Халва готова!

ХАЛВА «ДОМАШНЯЯ»

Возьмите:

· стакан с верхом манной крупы,

· 100 г сливочного масла,

· 2 стакана сахара,

· 50 г (4 столовые ложки) дробленых орехов,

· 2 столовые ложки изюма,

· цедру одного лимона,

· 1 литр воды.

Готовьте так:

Разогрейте в глубокой сковороде масло, всыпьте крупу, дробленые орехи. Жарьте эту массу до золотистого цвета, помешивая, чтобы не подгорела. Отдельно залейте водой, всыпьте туда натертую цедру лимона. Если есть, добавьте немного ванильного сахара, или ванилина (можно использовать любую фруктовую эссенцию) для запаха. В сковороду с поджаренной крупой положите помытый изюм, снова поставьте ее на огонь и заливайте эту массу сахарным сиропом, все время помешивая.

Когда халва загустеет, снимите ее с огня, остудите. Немного взбейте ложкой, выложите в красивую мисочку и можете лакомиться.

«МЕРЕНГИ»

Возьмите:

· 2 сырых яичных белка,
· 1 стакан сахарной пудры или песка,
· 1 столовую ложку масла,
· 1 столовую ложку муки.

Готовьте так:

Главное условие – это холод. Все продукты и миска должны быть очень холодными. Перед тем, как делать тесто. Проветрите кухню Белки взбейте в просторной миске венчиком или миксером в крепкую пену. Чтобы белки лучше взбивались, добавьте чуточку соли. Когда пена станет пышной, не переставая взбивать, всыпьте постепенно стакан сахарной пудры. Должна получиться крепкая не опадающая белая пена. Включите духовку, пусть разогреется. Противень слегка смажьте маслом и через сито присыпьте мукой. Чайной ложкой быстро уложите на противень белые комочки. Пеките в духовке на слабом огне в верхнем ряду. Через 10–15 минут духовку выключите, а противень оставьте там еще на 15 минут. Вынимайте печенья из духовки и через 15 минут снимайте с помощью ножа остывшее воздушное вкусное печенье.

ПЕЧЕНЬЕ «АЛЕНЬКИЙ ЦВЕТОЧЕК»

Возьмите:

· 4 яйца,
· 1 стакан муки,
· 1 стакан сахара,
· щепотку соли,
· печенье «Сладкие палочки»,
· 1 небольшую красную свеклу,
· 3 столовые ложки жира,
· чистые нитяные перчатки.

Готовьте так:

Разбейте в миску яйца и взбейте их. Добавьте муку, сахар и соль. Хорошенько размешайте. Очистите и вымойте свеклу, натрите на мелкой терке и выжмите из нее сок через сложенную в несколько слоев марлю. Влейте в тесто 3 столовые ложки сока,

размешайте. Зажгите духовку и нагрейте противень. Смажьте горячий противень жиром и выложите на него чайной ложкой 5 маленьких лепешек. Выпекайте в сильно разогретой духовке 2–3 минуты. Теперь наденьте перчатки, откройте духовку, возьмите в одну руку сладкую палочку, а другой рукой доставайте лепешку и прижимайте ее к палочке, придавая ей форму цветка. Делать это надо очень быстро, иначе «лепестки» остынут и раскрошатся. «Аленький цветочек» готов. Также выпекайте цветки и из остального теста.

ПИРОЖНЫЕ «КАРТОШКА»

Возьмите:

· батон (500 г сдобного белого хлеба),
· полкило орехов,
· 300 г сливочного масла,
· 2 банки сгущенного молока,
· пакетик ванильного сахара или немножко ванилина,
· 3 столовые ложки сахарного песка.

Готовьте так:

Это печенье не печется и не жарится. Готовить его недолго, но вкусным оно станет на другой день. Батон нарежьте маленькими кусочками и подсушите в духовке минут 30. Следите, чтобы сухари не подгорели. Когда сухари остынут, пропустите их через мясорубку вместе с очищенными и подсушенными орехами. Одну столовую ложку орехов оставьте для крема. Все это перемешайте с ванильным сахаром и 3 ложками сахарного песка. Для крема разотрите 300 г размягченного сливочного масла (которое надо заранее достать из холодильника), добавьте 2 банки сгущенного молока и взбейте. Если масло со сгущенкой не соединится, то слегка подогрейте. В конце добавьте 3 ложки сиропа из любого варенья. Крем готов. Одну треть крема отделите и поставьте в холодильник. В остальной крем выложите сухари с орехами, перемешайте и на час поставьте в холодильник. Слегка смажьте ладошки маслом и скатайте из застывшей массы картофелины. Должно получиться 25 штук. Оставшийся крем подогрейте и облейте им пирожные.

ПИРОЖНЫЕ «ТВОРОЖНЫЕ»

Возьмите:

· 100 г клинкового сыра,
· 3 столовые ложки сахарного песка,
· 1 яйцо,
· неполный стакан муки,
· 100 г маргарина, щепотку ванилина или
· 1 чайную ложку натертой апельсиновой корки.

Готовьте так:

Сыр пропустите через мясорубку. Добавьте пол яйца, сахар, ванилин или апельсиновую корку, маргарин и муку. Замесите тесто. На посыпанной мукой разделочной доске раскатайте тесто толщиной в 1 см. С помощью тонкого стакана или формочки вырежьте круглые пирожные. Взбейте оставшуюся половину яйца, смажьте этим пирожные и посыпьте сверху крупным сахарным песком. Включите духовку и выпекайте на слабом огне около 20 минут, пока не зарумянятся. Потушите огонь, достаньте осторожно противень и снимите пирожные с помощью широкого ножа или лопатки. Уложите горочкой на блюдо или вазочку и подавайте теплыми к чаю или кофе.

«СЛИВОЧНОЕ ПОЛЕНО»

Возьмите:

· 200 г сливочного масла,
· 2 стакана сахара,
· 3 столовые ложки воды,
· 3 столовые ложки какао, 1 яйцо,
· 300 г печенья (любого, кроме овсяного),
· 1 стакан жареных, мелко нарубленных орехов.

Готовьте так:

В кастрюле разотрите 200 г сливочного масла. Добавьте в масло сахар, все тщательно разотрите. Туда же добавьте 3 столовые ложки воды, 3 столовые ложки какао, поставьте кастрюльку на слабый огонь. Непрерывно помешивайте. Как только масса закипит, снимите кастрюлю с огня и охладите до теплого состояния. Теперь вбейте в массу яйцо и хорошо разотрите. Через мясорубку прокрутите сливочное, молочное или любое другое печенье (кроме овсяного). Начистите, обжарьте и мелко нарубите орехи. Печенье и орехи всыпьте в массу, размешайте. Выложите эту массу на пергаментную бумагу или кусок фольги, придайте ей форму колбаски или полена. Заверните аккуратно «полено» и положите в морозильник или на холод на 8 – 10 часов. Достаньте, порежьте и подавайте к чаю.

ТОРТ «ЗОЛУШКА»

Возьмите:

· 1 стакан сахара,

· 3 яйца,

· печенье крекер («Лучистое», «Мария», «Школьное») – 14 штук,

· немного ванильного сахара или тертой апельсиновой корки,

· 1 столовую ложку панировочных сухарей,

· неполный стакан толченых орехов,

· 1 столовую ложку топленого масла,

· 2 столовые ложки сахарной пудры или тертого шоколада.

Готовьте так:

Разбейте яйца, отделите белки от желтков. Белки взбейте, добавьте сахар и продолжайте взбивать до пышной крепкой пены. Мелко покрошите и истолките печенье, смешайте с орехами, положите эту смесь во взбитые белки. Добавьте для аромата щепотку ванилина или половину чайной ложки натертой апельсиновой корки. Все хорошенько перемешайте. Форму смажьте топленым маслом, обсыпьте сухарями. Тесто выложите в форму, выпекайте в предварительно нагретой духовке около 45 минут при средней температуре. Готовый торт остудите, поставьте в холодильник часа на два, после чего достаньте, посыпьте сахарной пудрой или тертым шоколадом. Такой торт можно украсить любым кремом. Этот торт хорошо сохраняется. Его можно готовить за несколько дней до праздника.

ТОРТ «ЗАГАДКА» (БЕЗ МУКИ)

Возьмите:

· 100 г маргарина,

· 2 яйца,

· 1 стакан сахара,

· ванилин или тертую апельсиновую корку,

· щепотку соли,

· 2 стакана овсяных хлопьев «Геркулес»,

· 1 столовую ложку топленого масла;

для крема:

· 1 стакан сметаны,

· полстакана сахара.

Готовьте так:

Заранее достаньте из холодильника маргарин, чтобы он стал мягким. 2 стакана «Геркулеса» подсушите в духовке на среднем

огне минут 15. Вбейте в миску яйца, положите маргарин, все разотрите. Туда же добавьте стакан сахара, щепотку соли, на кончике ножа ванилина или половину чайной ложки тертой апельсиновой корки. Подсушенный остывший геркулес добавьте к содержимому миски, все перемешайте и хорошенько разотрите. Сковородку или форму смажьте топленым маслом, на дно положите кружок промасленной бумаги или кальки. Выложите тесто в форму, выпекайте при средней температуре, пока торт не зарумянится. Выключите духовку, достаньте торт; когда остынет, украсьте кремом. Для крема взбейте стакан холодной сметаны и полстакана сахара.

ТОРТ «МАЛЬВИНА»

Возьмите:

· 1 кг зефира,
· 500 г очищенных грецких орехов,
· 6 штук готового печенья,
· 2 яйца,
· полтора стакана сахара,
· 1 стакан молока,
· 200 г сливочного масла,
· цедру одного лимона.

Готовьте так:

Зефир разделите на половинки, срежьте округлые верхушки. Орехи раздробите скалкой или мелко порубите. Сварите крем: разотрите яйца с сахаром, влейте молоко и, непрерывно помешивая, подогревайте, пока не загустеет, но не доводите до кипения. Когда крем загустеет, снимите кастрюлю с огня, немного остудите, разотрите его с маслом и вотрите туда корку с одного лимона. Форму для торта выстелите промасленной калькой или пергаментом, положите на дно слой половинок зефира, заполните промежутки срезанными верхушками. Сверху нанесите часть крема, посыпьте орехами и снова положите слой зефира. Укладывайте слоями в таком порядке, пока не используете все продукты, сверху торт обмажьте кремом, украсьте остатками верхушек зефира, орехами. Накройте форму крышкой и поставьте на сутки на холод. Торт остается свежим в течение недели.

ТОРТ «ДЮЙМОВОЧКА»

Возьмите:

· 2 стакана натертых пшеничных сухарей,
· стакан сахара,
· 10 яиц,
· 1 чайную ложку сливочного масла,
· 1 стакан джема или повидла,
· 1 столовую ложку сахарной пудры,
· немного ванильного сахара.

Готовьте так:

Вбейте в кастрюлю яйца, всыпьте сахар, размешайте и поставьте на водяную баню – вставьте эту кастрюлю в большую, заполненную горячей водой. Большую кастрюлю поставьте на огонь и, все время взбивая, нагрейте массу в маленькой кастрюле до температуры 40–50 градусов (ни в коем случае не допускайте кипения). Когда масса нагреется, снимите кастрюлю с огня, снимите кастрюлю с огня, слегка остудите, продолжая взбивать; добавьте ванильный сахар. Объем массы должен увеличиться в 2–3 раза. Затем массу перемешайте с просушенными, растертыми и просеянными сухарями, выложите в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями. Выпекайте торт при средней температуре около часа, после выпечки охладите, разрежьте на 2 или 3 коржа длинным тонким ножом. Каждый корж промажьте джемом или повидлом, сложите один на другой, сверху посыпьте сахарной пудрой.

ХВОРОСТ

Возьмите:

· 2 стакана муки,
· 3 яйца,
· неполный стакан подсолнечного масла,
· неполный стакан сахарной пудры,
· 2 неполные ложки сахарного песка,
· 1 чайную ложку сливочного масла,
· 1 столовую ложку уксуса,
· щепотку соли.

Готовьте так:

Яйца разотрите с двумя ложками сахарного песка, одной столовой ложкой подсолнечного масла, щепоткой соли и 1 столовой ложкой уксуса. Постепенно добавьте муку и замесите крутое тесто. Накройте тесто чистым полотенцем и дайте полежать полчаса. Тесто разделите на 4 части ножом. Вначале раскатайте на посыпанной мукой разделочной доске одну часть

теста, как можно тоньше. Тесто разрежьте на узкие полоски, потом на ромбики. Посредине каждого ромбика сделайте надрез, выверните через него один конец полосочки. Сделайте хворостинки из одной части теста и сразу же приступайте к жарке. Половину подсолнечного масла влейте в глубокую сковородку, хорошенько разогрейте на огне 1–2 минуты. Осторожно бросайте в масло по 3 хворостинки. Они не должны гореть, а только подрастать и приобрести золотистый цвет. Переверните их вилкой на другую сторону, потом достаньте на блюдо и посыпьте сахарной пудрой.

ТОРТ «ЧАРОДЕЙКА»

Возьмите:

· 2 яйца,
· стакана сахара,
· сок одного лимона,
· 200 г сметаны,
· полбанки сгущенки,
· половину чайной ложки соды,
· 2 неполных стакана муки,
· 2 столовые ложки жира,
· 2 столовые ложки муки;

для крема:

· 200 г сливочного масла,
· 8 столовых ложек сгущенки,
· стакан рубленных орехов;

для глазури:

· 2 белка,
· 1 стакан сахара,
· 2 столовые ложки какао.

Готовьте так:

Взбейте в густую пену 2 белка, постепенно добавляя в них стакан сахара и сок лимона. В другой миске размешайте до однородной массы 2 желтка, 200 г сметаны, полбанки сгущенного молока, половину чайной ложки соды, муку и добавьте туда постепенно взбитые белки. Осторожно перемешайте тесто, вылейте его в смазанную жиром и обсыпанную мукой форму, но не доверху. Поставьте форму в разогретую духовку, выпекайте на среднем огне около часа, пока не зарумянится верх. Выпеченный корж остудите в форме, затем при помощи ножа достаньте его из формы. Для крема разотрите в мисочке 200 г сливочного масла, 8 ложек сгущенки, взбейте до пышной массы, добавьте стакан

жареных, мелко нарубленных орехов. Острым ножом разделите корж пополам, перемажьте кремом. Верх торта покройте глазурью. Для глазури взбейте 2 белка, добавьте стакан сахара, 2 столовые ложки какао. Чтобы торт был вкуснее, подержите его сутки в холодильнике.

Кисели, десерты, коктейли и напитки

Какой же обед без сладкого, без десерта?!

В будние дни проще всего приготовить фруктовый кисель или мусс, стараясь при этом не варить фрукты и ягоды (если вы готовите из свежих ягод и фруктов), чтобы в них сохранились витамины.

Можно приготовить кисель различной густоты, взяв побольше или поменьше картофельного крахмала. Обычно на каждый стакан жидкости берут одну чайную ложку крахмала.

Долго кипятить кисель не следует: он станет жидким.

Муссы и самбуки готовят в специальных маленьких формах и вазочках и подают к столу охлажденными.

В праздничный день, конечно, на столе должны быть и напитки. Вкусна и «Пепси-кола», и «Фанта», но это скорее напитки для взрослых. А для детей гораздо полезнее самодельные лимонады, коктейли и соки.

Лимонады и соки наливайте не в бутылки, а в стеклянные, керамические, фарфоровые кувшины.

Коктейли разливайте сразу же в бокалы или в высокие стаканы, края которых можно украсить ломтиками лимона, апельсина или яблока. А можно повесить через край веточку красной или черной смородины, 2 вишенки или кусочек лиловой сливы.

Края стаканов или фужеров обмакните в воду, а потом в блюдце с сахарным песком и дайте им немного обсохнуть. Получится красивый ободок, как будто стакан покрыт ледком или инеем.

К коктейлям можно подать соломинки.

В жаркий летний день особенно приятны напитки и коктейли с кусочками пищевого льда или с добавлением мороженого. Пищевой лед вы можете приготовить и сами. Для этого налейте кипяченую воду в специальные формочки для льда и заморозьте их в морозильной камере. Коктейли можно украсить взбитыми сливками, а также кусочками фруктов или ягодами.

Муссы взбивают в глубокой миске или кастрюле (эмалированной), потому что они увеличиваются в объеме примерно в 2 раза.

Летом или ранней осенью на десерт можно подавать просто свежие фрукты и ягоды. Для этого ягоды нужно перебрать и хорошенько промыть в дуршлаге холодной кипяченой водой, а фрукты лучше всего облить кипятком. Промытые ягоды и фрукты красиво уложите на блюде или вазочке. Такой десерт легко приготовить, и в нем сохраняются все витамины.

КОКТЕЙЛЬ «ЗДОРОВЬЕ»'

Возьмите:

· 3 стакана молока,
· 3 стакана виноградного сока,
· сок из половины лимона или полстакана лимонного сока,
· 2 яйца,
· 100 г сахара.

Готовьте так:

Вскипятите в эмалированной посуде молоко и охладите его. Сырые яйца разотрите с сахаром до получения однородной массы, влейте виноградный и лимонный соки и размешайте. Добавьте охлажденное молоко и все это взбейте миксером.

Разлейте в высокие стаканы или бокалы и подавайте с соломинками. На стаканах или бокалах для коктейля можете сделать сахарный ободок. Для этого верхний край каждого стакана (бокала) натрите лимонным соком, погрузите в сахар и осторожно повращайте.

КОКТЕЙЛЬ «ВИШНЁВЫЙ С ПОПЛАВКОМ»

Возьмите:

· 2 столовые ложки вишнёвого сиропа,
· 50 г молочного или молочно-сливочного мороженого,
· неполный стакан холодного молока.

Готовьте так:

Половину мороженого выложите в миксер. Остальное мороженое поставьте в холодильник – оно пойдет на поплавок. Влейте в миксер вишневый сироп, холодное молоко и взбивайте все 4–5 минут, Готовую взбитую смесь вылейте в фужер. Туда же положите оставшийся кусочек мороженого. Коктейль готов можно пить!

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ «КОФЕЙНЫЙ»

Возьмите:

· 1 литр молока,
· 1 литр кипяченой воды,
· полтора стакана сахара,
· 3 сырых яйца,
· 4 чайных ложки мелко намолотого кофе,
· 10 чайных ложек фруктового сиропа,
· 10 столовых ложек мелко колотого льда.

Готовьте так:

1 литр кипяченой охлажденной воды смешайте с 1 литром холодного молока, всыпьте туда сахар, кофе, влейте сироп и положите мелко наколотый лёд. Для льда предварительно заморозьте в холодильнике кипяченую воду. Яйца взбейте в пену и тоже добавьте в эту массу. Все вместе взбивайте миксером несколько минут. Разлейте в высокие фужеры. Подавайте с трубочками для коктейлей.

КОКТЕЙЛЬ «МАРСИАНКА»

Возьмите:

· 2 стакана кефира или простокваши,
· 1 стакан сока черной смородины,
· 2 чайные ложки сахарной пудры,
· несколько кусочков льда.

Готовьте так:

Охладите кефир (или простоквашу) и сок черной смородины, добавьте 2 чайные ложки сахарной пудры и взбейте миксером. Разлейте по бокалам или высоким стаканам, в каждый бокал или стакан бросьте кусочек пищевого льда. На край каждого бокала или стакана наденьте по кружочку апельсина, лимона или яблока.

ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ ФРУКТОВЫЙ

Возьмите:

· 2 яйца,
· 2 стакана молока,
· 3 столовые ложки сахара,
· полстакана вишневого или земляничного сока,
· полстакана холодной кипяченой воды,

· если есть, кусочек мускатного ореха.

Готовьте так:

Отделите желтки от белков. Взбейте желтки с сахаром до образования густой светлой массы. Добавьте в желтки полстакана вишневого или земляничного сока, перемешайте и влейте холодное молоко и воду. Из белков взбейте очень густую пену. Для этого белки должны быть очень холодными, а яйца – очень свежими. Приготовленную яично-фруктовую смесь соедините с пенкой, разлейте по бокалам, а сверху можно посыпать немножечко натертого на мелкой терке мускатного ореха (на кончике в каждый бокал). Мускатный орех придаст напитку своеобразный запах.

КЕФИР С ЗЕМЛЯНИКОЙ

Возьмите:

· 1 стакан кефира,
· 3 столовые ложки земляники,
· 1 столовую ложку мёда,
· на кончике ножа молотой корице.

Готовьте так:

Разотрите в большой кружке землянику с мёдом, добавьте корицу и холодный кефир. Всё хорошо размешайте. Получился очень вкусный и полезный ароматный напиток. Так же можно приготовить кефир с черникой или ежевикой. А мёд можно заменить сахаром или фруктово-ягодным сиропом.

МОЛОЧНО-ЯГОДНЫЙ НАПИТОК «ГНОМИК»

Возьмите:

· 1 стакан лесной и садовой земляники,
· 3 столовые ложки земляничного сока,
· половину чайной ложки растворимого кофе,
· 3 стакана молока,
· 100 г сливочного мороженого,
· 100 г взбитых сливок (можно купить в ‘’Кулинарии’’),
· горсточку свежих ягод земляники.

Готовьте так:

Промытые ягоды земляники, земляничный сок, половину чайной ложки растворимого кофе и 1 стакан молока смешать в миксере. Продолжая взбить, добавьте мороженое и ещё 2 стакана молока. Получившуюся смесь перелейте в бокалы, наверх ложкой

положите шапку из взбитых сливок и в каждый бокал по несколько целых ягод свежей земляники. Подавайте к столу на десерт охлажденным.

СБИТЕНЬ – СТАРИННЫЙ РУССКИЙ НАПИТОК

Возьмите:

· 5 столовых ложек мёда,
· два литра воды (8 стаканов),
· 4 столовые ложки сахара,
· 2 бутона гвоздики,
· 2 горошины душистого или черного перца,
· 1 чайную ложку корицы,
· на кончике ножа молотого имбиря,
· 2 чайные ложки мяты,
· 3 чайные ложки другой душистой травы:
· зверобоя, чабреца, меллисы.

Готовьте так:

Мед растворите в стакане воды. На сковороде растопите сахар и очень осторожно, чтобы не обжечься, влейте туда стакан горячей воды. Воду вливайте медленно, помешивая сахар деревянной ложкой. Влейте в кастрюлю растворённый мёд и сахар и на полчаса поставьте кипятить эту смесь на слабом огне. Затем положите в кастрюлю все приготовленные пряности и варите ещё 20 минут. Снимите отвар с огня и закройте кастрюлю крышкой, чтобы сбитень настоялся. Через 10 минут процедите и подавайте в керамическом кувшине горячим. Хорошо согревает, придаёт силы и бодрость!

НАПИТОК «КРАСНАЯ ШАПОЧКА»

Возьмите:

· 2 яйца,
· 2 столовые ложки сахара,
· 1 стакан вишневого сиропа или джема,
· 2 стакана молока.

Готовьте так:

Яйца разбейте и отделите белок от желтка. Желтки разотрите с сахаром и взбейте с помощью миксера до получения густой пышной массы. Смешайте вишневый сироп или джем с молоком и влейте в желтки. Белки взбейте миксером, чтобы получилась густая белая масса. Смешайте пенку с подготовленной смесью.

Готовый напиток разлейте в стаканы или бокалы и подавайте на десерт с печеньем или пирожными.

НАПИТОК «ПАВЛИНКА»

Возьмите:

· полкилограмма (5 штук) яблок,
· 1 стакан клюквы,
· полстакана сахара,
· пол-литра воды (2 стакана),
· пищевой лёд,
· на кончике ножа ванилина.

Готовьте так:

Промытые и очищенные яблоки натрите на мелкой тёрке и отожмите из них сок через сито или марлю. Вскипятите сок в эмалированной кастрюле и процедите через сложенную в два слоя марлю. Соедините с сахаром. Промытую клюкву тоже в эмалированной посуде залейте 2 стаканами воды, доведите до кипения и протрите через металлическое сито. Процедите через марлю и соедините с яблочным соком. Добавьте ванилин, перемешайте и вынесите на холод. Подавайте к столу в кувшине с кубиками пищевого льда.

НАПИТОК «ПТИЧЬЕ МОЛОКО»

Возьмите:

· 1 стакан очищенных орехов,
· 1 литр (4 стакана) молока,
· 2 столовые ложки сахара.

Готовьте так:

Ядра орехов пропустите через мясорубку или очень мелко истолките в ступе. Положите орехи в эмалированную кастрюлю, залейте молоком и добавьте сахар. Поставьте кастрюлю на огонь, а когда молоко закипит. Убавьте огонь и кипятите на слабом огне 10 минут, помешивая. Кипение должно быть едва заметным. Этот напиток можно зимой подавать горячим, а летом – охлажденным. Вкусно и полезно!

ЛИМОНАД

Возьмите:

· 2 спелых лимона,
· полтора стакана сахара,
· 3 литра холодной кипячёной воды.

Готовьте так:

Очищенные от кожуры лимоны мелко нарежьте, вынимая косточки. Залейте измельчённые лимоны в эмалированной кастрюле тремя литрами холодной кипячёной воды, всыпьте сахар и доведите до кипения.

Снимите с огня, дайте немного остыть и процедите через металлическое сито, ложкой выжимая сок из кусочков лимона. Когда лимонад совсем остынет, процедите его через сложенную в два слоя марлю.

Налейте лимонад в кувшин, положите туда корку с половинки лимона (для запаха), закройте крышкой и охладите. Через час корку нужно вынуть. Получился очень вкусный лимонад. Перед тем как начать готовить, наденьте чистый передник, волосы уберите под косынку.

КИСЕЛЬ МОЛОЧНЫЙ

Возьмите:

· 2 стакана молока,
· 6 чайных ложек сахара,
· 1 столовую ложку картофельного или кукурузного крахмала,
· 1 столовую ложку тёртой апельсиновой или лимонной корки, если нет корки – половину чайной ложки ванилина или корицы.

Готовьте так:

Сполосните холодной водой эмалированную кастрюлю, влейте в неё молоко и поставьте на огонь. Доведите молоко до кипения, добавьте 6 чайных ложек сахара, натёртую апельсиновую или лимонную корочку или же ванилин (можно корицу). Крахмал размешайте в небольшом количестве холодной кипяченой воды(меньше, чем полстакана) и влейте тонкой струйкой в кипящие молоко, непрерывно помешивая. Варите минуты 3, пока кисель не загустеет, не забывайте помешивать. Теперь снимите кастрюлю с огня, разлейте кисель по стаканам или по чашкам и, когда немного остынет, подавайте к столу на десерт.

КЛЮКВЕННЫЙ КИСЕЛЬ

Возьмите:

· 1 стакан клюквы,
· 3 чайные ложки картофельного крахмала,
· полстакана сахара,
· 3 стакана воды.

Готовьте так:

Клюкву переберите и промойте, затем протрите ягоды через металлическое сито. В эмалированной кастрюле вскипятите 3 стакана воды, добавьте туда сахар. В половине стакана холодной кипячёной воды разведите крахмал и медленно, постоянно помешивая, влейте крахмал в кипящую воду. Потушите огонь. Влейте в кастрюлю протёртую клюкву и перемешивайте. Кисель готов. Разлейте его по стаканам или чашкам и подавайте на десерт.

ОВСЯНЫЙ КИСЕЛЬ

Возьмите:

· 1 стакан овсяных хлопьев,
· 1 столовую ложку сахара,
· 2 столовые ложки картофельного крахмала,
· 2 столовые ложки какао,
· полстакана лимонного сока,
· 4 стакана воды,
· 1 стакан ягодного или фруктового сока.

Готовьте так:

Залейте овсяные хлопья 4 стаканами холодной воды и варите на слабом огне в получаса. Снимите с огня, процедите через металлическое сито, добавьте сахар, лимонный сок и какао. Разведите крахмал в половине стакана холодной кипяченой воды. Овсяный отвар снова поставьте на огонь, доведите до кипения и влейте, постоянно помешивая, крахмал. Как только кисель загустеет, снимите с огня, охладите, разлейте по стаканам или чашкам. Перед подачей на стол полейте фруктовым или ягодным сиропом.

КИСЕЛЬ ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА.

Возьмите:

· 100 г сухих плодов шиповника,
· 4 столовые ложки сахара,
· 2 столовые ложки картофельного крахмала,

· 4 стакана воды.

Готовьте так:

Измельчите плоды шиповника, залейте 4 стакана горячей воды и доведите до кипения. Закройте кастрюлю крышкой и настаивайте 1 час. Затем отвар процедите, добавьте сахар и доведите до кипения. Разведите крахмал половиной стакана холодной кипячёной воды и, постоянно помешивая, медленно влейте в кипящий отвар. Охладите и разлейте по стаканам. Подавайте на десерт.

ЯБЛОЧНЫЙ КИСЕЛЬ

Возьмите:

· стакана воды,
· полстакана сахара,
· чайные ложки картофельного крахмала,
· кислых яблок,
· половину чайной ложки ванильного сахара.

Готовьте так:

В эмалированной кастрюле вскипятите 2 стакана воды, добавьте сахар, 2 чайные ложки картофельного крахмала разведите в кружке холодной кипячёной водой и медленно, постоянно помешивая, влейте крахмал в кипяшую воду. Как только кисель закипит, снимите с огня. Очищенные от кожуры яблоки потрите на овощной тёрке и положите в кастрюлю, добавьте ванильный сахар, размешайте и разлейте в стаканы или чашки. Чтобы на киселе не образовалось плёнка, посыпьте сверху щепоткой сахара.

ПУДИНГ МОЛОЧНЫЙ

Возьмите:

· 4 стакана молока,
· 2 яйца,
· 5 столовых ложек пшеничной муки,
· 1 столовую ложку картофельного крахмала,
· 1 столовую ложку сливочного масла,
· 3 столовые ложки сахара,
· половину чайной ложки ванильного сахара,
· 4 столовые ложки ягодного или фруктового варенья.

Готовьте так:

Отделите желтки от белков. Желтки разотрите с сахаром до

получения пышной светло массы. Смешайте с мукой и ванилином. Из белков взбейте густую пенку. Вскипятите молоко и влейте сначала струйкой 1 стакан горячего молока в желтки, постоянно помешивая, чтобы не образовались комочки. А затем желтки с мукой влейте в горячее молоко, продолжая помешивать. Доведите до кипения, добавьте пенку из белков и масло и выключайте огонь. Поставьте на 5 минут в горячую духовку. Пудинг готов. Вынимайте из духовки, остудите и разложите в вазочки. Подавая к столу, полейте ягодным или фруктовым вареньем.